

BOLO CACAU

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar mascavo integral

3/4 xícara de chá de leite integral

1/2 xícara de chá de amido de milho

1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de milho

4 colheres de chá de cacau em pó

3 colheres de sopa rasas de margarina

1 colher da sopa de fermento em pó

1 colher de sopa de granulado de chocolate (opcional)

MODO DE PREPARO

Unte uma forma, com uma camada delicada de margarina e salpique a mistura feita com 1 colher de açúcar mascavo integral e 1/2 colher de farinha de milho.

Bater 3 claras em neve, depois, adicione as 3 gemas e misture bem.

Adicione, aos poucos, enquanto continua batendo, o açúcar mascavo integral.

Desligue a batedeira e adicione a farinha de milho, o amido de milho, o leite integral e o cacau em pó.

Bata bem, até a massa ficar lisa e uniforme.

Adicione 3 colheres de sopa de margarina e torne a bater.

Ligue o forno a mais ou menos 200°C e deixe aquecendo.

Acrescente o fermento em pó, bata muito suavemente e por pouquíssimo tempo, só para fermentar toda a massa.

Desligue a batedeira, adicione, opcionalmente, o granulado de chocolate e misture.

Coloque a massa na forma reservada.

Leve ao forno em temperatura média de 200°C e deixe assar por uns 30 minutos.

Observe se está bem assada por todos os lados.

Retire do forno, deixe esfriar coberto com pano de algodão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27232-bolo-cacau.html>