

TEXAS SHEET CAKE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

2/3 colher chá de sal

1 xícara de manteiga

5 colheres sopa de chocolate em pó

1 xícara de água

2 ovos

1/2 xícara de buttermilk

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher chá de bicarbonato

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara de manteiga

2 colheres de sopa de chocolate em pó

4 colheres de sopa de leite

1/2 xícara de açúcar

nozes a gosto

BUTTERMILK:

Buttermilk: 1/2 xícara de leite

1/2 colher de sopa de vinagre

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Derreta a manteiga e acrescente a água e o chocolate em pó, deixe ferver.

Misture o trigo, açúcar e o sal.

Acrescente o líquido fervente sobre eles e misture, até ficar homogêneo.

Espere esfriar um pouco e acrescente os ovos, o buttermilk, a baunilha e o bicarbonato.

Misture, até ficar homogêneo.

Asse em forma pequena untada e enfarinhada em forno médio, preaquecido por aproximadamente 30 minutos ou até fincar o palito e sair seco.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque tudo na panela e ferva, até derreter o açúcar e dar uma leve encorpada.

Acrescente as nozes picadas e deixe amornar

Despeje sobre o bolo ainda morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27301-texas-sheet-cake.html>