

BOLO DE TENERINA (RECEITA ITALIANA)

INGREDIENTES

3 ovos
2 colheres rasa de açúcar
2 colheres rasa de farinha de trigo
100 g de manteiga aproximadamente
1 barra de chocolate fondente

MODO DE PREPARO

Colocar em uma panela aderente, pra derreter a barra de chocolate com a manteiga e 2 colheres rasas de açúcar.

Levar tudo em banho-maria, até derreter tudo nesta panela.

Depois do chocolate derretido, deixar esfriar um pouco, enquanto isto vai preparando a outra parte da receita.

Em uma vasilha colocar a gema e a farinha, bater tudo junto, vai formar uma massa homogênea.

Em outra vasilha, bater as claras até ficar em neve e reserve, será o último a acrescentar na massa.

Quando o chocolate já estiver um pouco frio, junte-o aos poucos na mistura de farinha e ovo, mexendo sempre até formar uma massa homogênea.

Depois acrescentar as claras já batidas, na massa e mexe mais um pouco até a clara misturar bem.

Em uma forma, não tão grande, despeje a massa.

Se a forma for aderente não precisar untar, se não for aderente, aconselho colocar papel manteiga.

Levar ao forno a 180°C e deixar assando por 20 minutos.

Para verificar se já está pronto, espete um palito no bolo, se sair limpo está pronto.

Este bolo muito gostoso e derrete na boca.

Vale a pena conhecer esta receita italiana, que eu aprendi aqui na Itália.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28553-bolo-de-tenerina-receita-italiana.html>