BOLO DUOCORES

INGREDIENTES

PARA A MASSA BRANCA:

Para a massa branca:2 xícaras de trigo

1 xícara de açúcar

1/2 de azeite

1 xícara de leite quente

1 xícara de leite frio (se precisar)

2 ovos

1 colher (de sobremesa) rasa de fermento em pó

PARA A MASSA PRETA:

Para a massa preta:2 xícaras de trigo

2 xícaras de nescau (se quiser usar cacau em pó, sem problema, mas use 1 e 1/2 xícaras)

1 xícara de açúcar

1/2 de azeite

1 xícara de leite quente

1 xícara de leite frio (se precisar)

2 ovos

1 colher (de sobremesa) rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA BRANCA:

Para a massa branca:Em uma bacia coloque, o trigo e o açúcar, misture bem com uma colher.

Em seguida, faça uma "buraco" com a mistura da bacia, empurre a mistura para as bordas, deixando um buraco no meio.

Nesse buraco, coloque o azeite e os ovos, misture bem sem tirar a farinha e o açúcar das bordas da bacia.

Com o leite quente, derrame sobre as bordas, misture bem os ingredientes.

Caso a massa fique muito pesada, vá adicionando aos poucos o leite frio, até ficar com a textura desejada.

Adicione por fim, a colher de fermento.

Reserve.

PARA A MASSA PRETA:

Para a massa preta:Em uma bacia coloque, o trigo, o nescau e o açúcar, misture bem com uma colher.

Em seguida, faça uma "buraco" com a mistura da bacia, empurre a mistura para as bordas, deixando um buraco no meio.

Nesse buraco, coloque o azeite e os ovos, misture bem sem tirar a farinha e o açúcar das bordas da bacia.

Com o leite quente, derrame sobre as bordas, misture bem os ingredientes.

Caso a massa fique muito pesada, vá adicionando aos poucos o leite frio, até ficar com a textura desejada.

Adicione por fim, a colher de fermento.

Reserve.

Em uma forma retangular untada e enfarinhada, intercale as duas masas, colocando um pouco de cada vez.

Quando a duas massas acabarem, com um palito de churrasco, "desenhe" na forma, misturando um pouco as massas.

Leve ao forno preaquecido em 180°C, asse por 40 minutos.

Faça o teste do palito para ter certeza que está pronto.

Desenforme e sirva morno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28800-bolo-duocores.html