

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 massas, colocando um pouco de cada vez.

Quando as 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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