

BOLO INGLÊS DE CHOCOLATE E UVA PASSA

INGREDIENTES

6 colheres (rasas de sopa) de margarina

1 e 1/2 xícara de açúcar

4 ovos

1 xícara de leite

2 e 1/2 xícaras de trigo

1 colher (rasa de sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

1/2 xícara de chocolate em pó

50 g de uva passa ou coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata a margarina, o açúcar e os ovos até formar um creme.

Junte o leite, o trigo, o fermento e o bicarbonato, misture bem.

Divida a massa em duas partes.

Em uma parte coloque a uva passa ou o coco ralado e em outra o chocolate em pó.

Unte apenas com óleo ou margarina uma forma para micro-ondas com furo no meio.

Despeje primeiro a massa branca e, por cima, a massa de chocolate.

Com uma colher, dê pequenas afundadas em algumas partes da massa, para que mesquem as duas cores.

Leve ao micro-ondas em potência máxima por 5 ou 6 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30001-bolo-ingles-de-chocolate-e-uva-passa.html>