

BOLO PRÁTICO DE CHOCOLATE DA VOVÓ

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 3/4 de xícara de óleo
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de nescau
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa rasa de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes líquidos.

Acrescente a farinha de trigo e bata novamente.

Acrescente o fermento e misture com uma colher.

Unte uma forma média de furo no meio ou de sua preferência e leve ao forno a 180°C por uns 20 minutos aproximadamente. Enfie uma faca para saber se o bolo assou, se a faca sair sequinha o bolo está pronto, se sair melada o bolo deve assar mais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31349-bolo-pratico-de-chocolate-da-vovo.html>