BOLO PRÁTICO E RÁPIDO

INGREDIENTES

3 ovos

4 colheres de sopa de margarina (em temperatura ambiente)

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

3 xícaras (usei xícara média) de farinha de trigo com fermento

1 pitada de sal (para não ficar enjoativo)

4 colheres de sopa de achocolatado (usei nescau)

1 forma de bolo com cone (furo no meio)

MODO DE PREPARO

Primeiramente bata na batedeira os ovos (sempre bom peneirar ou segurar a gema para tirar a "pele" que envolve), juntamente com a margarina e o açúcar até virar um creme clarinho.

Acrescente a farinha de trigo, o leite, a pitada de sal e continue batendo por uns 5 a 10 minutos até ficar homogêneo.

Enquanto estiver batendo a massa, unte a forma com margarina e polvilhe com a farinha de trigo.

Aqueça o forno a 180ºC.

Coloque a massa na forma e separe um pouco da mesma para misturar com achocolatado.

Misture o restante da massa com o achocolatado por alguns minutos e depois jogue em cima da massa "branca" que já está na forma.

Asse por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Na dúvida, quando o bolo "inchar" faça o teste com um palito ou faca, se saírem limpos é porque o bolo está no ponto.

Espere esfriar por alguns minutos, desenforme e estará pronto para servir.

Se quiser, cubra com cobertura de preferência (pode ser uma cobertura de brigadeiro, beijinho, leite condensado aquecido ou qualquer outra do seu gosto).

No meu caso, deixei ele normal para comer no café.

Espero que gostem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31467-bolo-pratico-e-rapido.html