

BOLO FOFO MESCLADO

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras de açúcar refinado

3 ovos (claras em neve)

2 colheres de sopa de margarina

1 colher de sopa de fermento em pó

1 copo de leite

1 pitada de sal

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Primeiro bater na batedeira as claras em neve firme, reserve.

Coloque na batedeira as gemas, a margarina, o açúcar e a pitada de sal.

Bata até ficar cremoso.

Acrescente o trigo e o leite pouco a pouco, bata até ficar homogêneo.

Agora acrescente o fermento e misture com uma colher.

Por último as claras em neve misturando delicadamente.

Separe 1/3 da massa, coloque o chocolate em pó e misture bem.

Coloque a massa amarela em uma forma untada, acrescente aos poucos a massa de chocolate por cima, fazendo zig zag na massa.

Coloque numa assadeira untada com margarina e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 a 40 minutos ou até dourar.

Dica: Fazer o teste com palito de dente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31569-bolo-fofo-mesclado.html>