

# BOLO FORMIGUEIRO FOFINHO

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 e ¼ xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 5 gotas de essência de côco
- 50 g. de coco ralado ( 1 pacote pequeno)
- 70 g. de chocolate granulado (1 pacote pequeno)

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Acrescente as gemas e bate bem.

Acrescente o açúcar e bata na batedeira até que esteja bem fofo.

Acrescente a farinha, o leite, a margarina, e a essência e bata na batedeira mais um pouco.

Misture o fermento e mexa apenas com uma colher.

Coloque o chocolate granulado e misture levemente.

Despeje em uma assadeira untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180º até que ao furar com um palito saia seco ou esteja dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/32600-bolo-formigueiro-fofinho.html>