

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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