BOLO MÁMORE

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha (peneirada)

1 xícara e meia de leite (temperatura ambiente)

4 colheres de sopa de margarina sem sal (bem cheia)

4 ovos grandes (se o ovo for pequeno, coloque 5)

chocolate em pó (o quanto baste para a massa ficar escura)

1 colher de sopa cheia de fermento químico em pó

1 colher de chá de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Ovos - Separe as gemas das claras, bata as claras em neve e reserve.

Utilizando a batedeira, misture as gemas, o açúcar e a margarina até que fique um creme homogêneo.

Com a batedeira ligada adicione aos poucos o leite e depois farinha peneirada.

Desligue a batedeira, misture a baunilha e o fermento com o auxílio de uma colher.

Divida a massa em 2 vasilhas , misture o chocolate em pó em uma das vasilhas até ficar da cor desejada(mais claro ou escuro).

Até o momento você tem 2 vasilhas, uma com massa clara e a outra com a massa de chocolate, divida as claras em neve e misture delicadamente as claras em cada vasilha separadamente.

Unte uma forma de buraco no centro com margarina e farinha.

Primeiro coloque a massa clara na forma e a de chocolate por cima delicadamente.

Conforme assa a massa branca abraça a escura. É uma massa mais densa, não fica molenga ou líquida.

Leve ao forno preaquecido em 180°C por 40 minutos ou até que as bordas se soltem da forma.

Um bolo leve, fofo e delicioso!

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32888-bolo-mamore.html