

BOLO INGLÊS MESCLADO

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 3 colheres de maisena
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira coloque as gemas , a margarina e o açúcar e bata até virar um creme.

Coloque o leite e a farinha e bata até ficar homogênea.

Acrescente a maisena e bata mais um pouco, por último coloque o fermento.

Unte uma assadeira de pão de forma e despeje um pouco mais da metade da massa.

Na outra metade acrescente o chocolate em pó e despeje por cima da massa já na assadeira, cobrindo toda ela.

Coloque para assar em forno médio por aproximadamente 35 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32984-bolo-ingles-mesclado.html>