

BOLO MESCLADO DE CHOCOLATE COM AMÊNDOAS

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 copos (requeijão) de açúcar
- 2 copos (requeijão) de farinha de trigo
- 1 copo (requeijão) de leite
- 1 colher rasa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de essência de amêndoas
- 4 colheres de sopa de achocolatado

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata bem os ovos, o açúcar e a margarina.

Depois acrescente a farinha, o leite e o fermento em pó, bata novamente.

Em uma tigela divida a massa e a outra metade deixe no copo do liquidificador.

Na tigela coloque a essência e misture bem (mistura branca) com uma colher. E no liquidificador coloque o achocolatado e bata muito bem (mistura escura).

Na forma untada com margarina e com farinha de trigo, coloque primeiro a mistura branca e depois a mistura escura.

Leve ao forno preaquecido a 180°C, dependendo do forno, pode levar de 45 a 60 minutos.

Se preferir coloque lascas de amêndoas na mistura do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35032-bolo-mesclado-de-chocolate-com-amendoas.html>