

BOLO OURO E PRATA

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

100 g de margarina

3/4 de xícara de farinha de trigo

3/4 de xícara de maisena

2 colheres (café) de fermento em pó

1 xícara de chá de leite

2 colher (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Coloque as gemas e o açúcar em uma tigela. Bata os ingredientes por cerca de 10 minutos.

Adicione a margarina amolecida e bata a massa por 10 minutos.

Peneire sobre o creme o açúcar, a farinha, a maisena e o fermento, colocando, aos poucos, o leite. Adicione as claras batidas em neve delicadamente. Divida a massa em porções iguais e adicione o chocolate a uma delas.

Despeje a massa branca em uma forma untada com margarina, em seguida despeje a massa com chocolate. Asse em forno médio por 45 minutos.

Retire do forno e desenforme depois de frio.

Acompanhe com sorvete de creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36319-bolo-ouro-e-prata.html>