

BOLO DA LARA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

4 colheres de sopa de achocolatado em pó

2 colheres de sopa de manteiga

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

2 colheres de chá de fermento

1 xícara de leite

CALDA:

Calda: 1 xícara de açúcar

6 colheres de achocolatado em pó

10 colheres de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes secos (menos o fermento) em uma vasilha e misture.

Coloque os outros ingrediente (menos o fermento) e misture com uma colher de pau.

Coloque o fermento e mexa.

Coloque no forno por 50 minutos em 180°C.

CALDA:

Calda: Misture tudo e leve ao fogo, sempre mexendo até formar uma calda grossa.

Espalhe no bolo e coloque o enfeite que quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37497-bolo-da-lara.html>