

BOLO MESCLADO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 colheres cheia de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de trigo
- 1 colher de fermento em pó
- 3 colheres de Nescau

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador primeiro os ovos, açúcar, margarina e o leite por 2 minutos.

Coloque aos poucos a farinha de trigo no liquidificador.

Em seguida despeje tudo em uma tigela e verifique se a massa está no ponto. Se já estiver, acrescente o fermento em pó.

Separe 1/2 xícara da massa e coloque o Nescau.

Mexa tudo até a massa ficar homogênea.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada primeiro a massa branca e logo em seguida a de chocolate em fios pequenos sobre a massa branca.

Leve para assar na temperatura de 180°C por 40 minutos.

Faça uma cobertura de chocolate e cubra o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38117-bolo-mesclado-de-liquidificador.html>