

BOLO COM COBERTURA DE MINGAU COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 litro de leite

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de amido de milho

MODO DE PREPARO

Bata o ovo inteiro com a margarina e o açúcar.

Depois coloque a farinha e o fermento e mexa.

Misture o leite e bata mais um pouco até obter uma massa homogênea.

Unte a assadeira média e despeje a massa.

Leve ao forno preaquecido em média por 20 minutos.

Agora faça o mingau normal com açúcar, despeje quente sobre o bolo e salpique chocolate em pó com uma peneira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39265-bolo-com-cobertura-de-mingau-com-chocolate.html>