BOLO FORMIGUEIRO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar branco

1/2 colher sopa de fermento em pó

2 ovos

1/2 xícara de leite

1 colher sopa (20 g) cheia de manteiga

1 colher sopa cheia (20 g) de margarina

4 colheres de sopa rasa (25 g) de chocolate granulado

1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, peneirar os secos a farinha, o açúcar e o fermento.

Misturar bem.

Separar a clara e a gema dos dois ovos (remova o cordãozinho da gema).

Abra um furo no centro dos secos misturados.

Peneirar as gemas sobre o furo.

Derramar o leite e a essência de baunilha sobre o furo.

Misture bem tudo e deixe descansar enquanto bate as claras.

Bater as claras até o ponto de neve dura.

Misturar gentilmente as claras em neve à massa.

Acrescente o chocolate granulado e misture.

Untar uma forma com margarina (uma camada grossa) e açúcar.

Derramar a massa na forma e levar ao forno.

O açúcar da forma irá caramelizar e virar uma crostinha doce sobre o bolo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39505-bolo-formigueiro-especial.html