

BOLO PETELECO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de achocolatado
1/2 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite quente
3 ovos inteiros

CALDA:

Calda:
1/2 xícara (chá) de açúcar
1/3 da xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de achocolatado
1 colher (sopa) de margarina
raspas de laranja ou limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Numa bacia, coloque o açúcar, a farinha, o fermento em pó, o achocolatado e misture bem. Acrescente os ovos e mexa, adicione o óleo e misture com mais velocidade, vá juntando leite quente aos poucos e mexendo com uma colher. Leve ao forno preaquecido em temperatura média ou alta, em forma de buraco, untada.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo todos os ingredientes e deixe ferver um pouco, jogue por cima do bolo. Este bolo fica bem fofinho e escuro, muito gostoso, podendo ser usado também para rechear. Rápido, prático e delicioso, espero que gostem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39516-bolo-peteleco.html>