

BOLO DA VOVÓ LURDES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara de manteiga de leite
1 xícara de leite
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de queijo ralado
2 colheres de pó Royal

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 10 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de margarina
1 e 1/2 lata de leite condensado
1 pacote de chocolate granulado
1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata na batedeira os ovos, o açúcar, a manteiga de leite, depois acrescente o leite, a farinha e o queijo, bata por aproximadamente uns 5 minutos. Por último acrescente o pó Royal, misture bem e leve para assar em forma untada e forno preaquecido.

COBERTURA:

Cobertura: Leve ao fogo o chocolate, a margarina e o leite condensado, vá mexendo até que a cobertura desgrude da panela e quando mexer com a colher e conseguir ver o fundo da panela esta no ponto a cobertura. Em seguida, retire do fogo e reserve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39572-bolo-da-vovo-lurdes.html>