

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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