BOLO FORMIGUEIRO DA ZUL

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo com fermento

1 margarina

4 xícaras de açúcar

6 ovos

1/2 litro de leite de coco

1 pacote de chocolate granulado

(margarina e farinha de trigo para untar a forma de alumínio)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente acrescente a margarina e o açúcar.

Após mistura-los bem, acrescente os ovos.Misture bem.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo.

Quando não conseguir mais misturar a farinha de trigo, acrescente aos poucos o leite.

Quando estiver tudo bem misturado, acrescente o chocolate granulado, e misture mais.

Quando sua massa estiver com o chocolate granulado bem misturado, unte uma forma de alumínio com margarina e farinha de trigo e acrescente a massa.

Leve ao forno médio (180ºC) preaquecido, por mais ou menos 30 minutos.

Espere esfriar e desenforme, parta em pedaços e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40771-bolo-formigueiro-da-zul.html