BOLO BICOLOR, COM COBERTURA DE CHOCOLATE, DA TIA NANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de chocolate (cacau em pó)

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 colher de fermento em pó royal

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara de açúcar

2 xícaras de leite

1 xícara de chocolate (cacau em pó)

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de maizena

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ovos, o açúcar e o óleo.

Depois de bem batido misture o leite, aos poucos a farinha e por último, o fermento.

Distribua a metade da massa numa assadeira redonda com furo, reserve a metade restante ainda no copo do liquidificador.

Adicione 1/2 xícara de chocolate, com 1/4 de xícara de leite na outra metade da massa e bata rapidamente, só para misturar.

Distribua o restante da massa por cima da massa que já está na assadeira.

Asse por 30 a 45 minutos em forno preaquecido a 190°C.

COBERTURA:

Cobertura:Enquanto o bolo assa, coloque numa panelinha, o açúcar, o chocolate, a maizena, o leite e a margarina, cozinhe em fogo brando, sempre mexendo. Quando engrossar, atingindo a consistência de creme, ainda quente, regue todo o bolo já frio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41119-bolo-bicolor-com-cobertura-de-chocolate-da-tia-nana.html