

BOLO DE CHOCOLATE PRETO E BRANCO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de Nescau
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200°C, unte uma forma de bolo com manteiga e polvilhe com farinha de trigo e separe as gemas das claras. Aproveite e já coloque as claras no recipiente pequeno da batedeira para batê-las em neve.

Bata na batedeira a manteiga e o açúcar até que incorpore e vire uma massa esbranquiçada. Acrescente as gemas e continue batendo por 5 minutos.

Lave os batedores da batedeira e bata as claras em neve. Enquanto isso, acrescente à massa do açúcar a farinha de trigo e o fermento e misture com uma espátula. Acrescente o leite aos poucos misturando delicadamente, até que fique uma massa homogênea. Reserve.

Misture o Nescau ao óleo e reserve. Quando as claras estiverem batidas em neve, misture à massa reservada.

Coloque metade da massa na forma untada e misture delicadamente o Nescau à outra metade. Coloque-a por cima da massa branca na forma e leve ao forno preaquecido por 30 minutos. Faça o teste do palito para ver se está bom e pronto! Espere 3 minutos para o bolo dar uma leve esfriada e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41935-bolo-de-chocolate-preto-e-branco.html>