

BOLO DELICIOSO MORENO

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de açúcar mascavo

3 colheres de sopa de margarina

1 xícara de leite

½ xícara de chocolate em pó

½ xícara de achocolatado Alpino

1 colher de café de essência de baunilha

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Unte e enfarinhe uma forma grande com furo no meio. Coloque o forno para aquecer a 180°C.

Na batedeira, bata bem os ovos, o açúcar e a margarina. Acrescente a baunilha.

Em seguida, adicione a farinha, os chocolates e o leite. Bata até ficar homogênea.

Por fim, coloque o fermento e misture bem.

Coloque a massa na forma e leve ao forno por 20 a 30 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e sirva as fatias do delicioso moreno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42437-bolo-delicioso-moreno.html>