

# BOLO MESCLADO DE BAUNILHA E CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de baunilha
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento químico

## MODO DE PREPARO

Inicie batendo levemente os ovos.

Depois acrescente aos poucos os ingredientes reservando somente o chocolate e o fermento.

Bata na mão ou na batedeira, como preferir.

Quando a massa estiver no ponto, acrescentar o fermento mexendo devagar.

Em uma forma untada e enfarinhada, despeje metade da massa.

A outra metade reserve e misture as 2 colheres do chocolate em pó, lembrando de misturar levemente por causa do fermento.

Quando a mistura estiver homogênea, despeje por cima da outra metade.

Preaqueça o forno a 180°C e asse por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42796-bolo-mesclado-de-baunilha-e-chocolate.html>