

# BOLO FORMIGA BRANCA

## INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 4 gemas
- 1 xícara de chocolate em pó
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa rasas de fermento em pó
- 50 g de coco ralado
- 2 xícaras de chocolate granulado branco
- 4 claras em neve

## MODO DE PREPARO

Bata a manteiga com as gemas, o chocolate em pó e o açúcar, até obter um creme fofo.

Fora da batedeira, acrescente o leite e a farinha peneirada com o fermento. Adicione o coco, o chocolate granulado e, por último, as claras em neve. Coloque na fôrma untada e asse no forno preaquecido a 180°C, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44880-bolo-formiga-branca.html>