

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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