BOLO FORMIGUEIRO DA CINTHIA

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

2 colheres de margarina

1 copo de 250ml com açucar

2 copos de 250ml com trigo

1 copo de 200 ml de leite

2 colheres de sopa rasas de fermento em pó

50 gramas de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata na batedeira o açúcar, a margarina e os ovos.

Acrescente metade do trigo.

Acrescente o leite.

Acrescente o restante do trigo, sempre batendo em velocidade máxima.

Pare de bater acrescente o fermento em pó e bata em velocidade minima para misturar.

Acrescente o chocolate granulado e mexa com a colher devagar.

Coloque em forma untada e enfarinhada.

Forno preaquecido por 10 minutos em 180°C.

Asse em 180ºC por 25 minutos, depois sobe a temperatura para 270ºC e asse até furar com o garfo e sair sequinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45307-bolo-formigueiro-da-cinthia.html