

BOLO DE CAPPUCCINO COM TOQUE ESPECIAL

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 3 colher de sopa de margarina
- 2 e 1/2 xícara de açúcar cristal
- 2 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de capuccino
- 1 xícara de leite
- 1 colher cheia de café de fermento químico
- Rosquinha de coco (Mabel) em pedaços à vontade

MODO DE PREPARO

Misture 3 ovos, a margarina e o açúcar.

Depois de batido bem, acrescente aos poucos a farinha de trigo com o leite.

Acrescente o cappuccino.

Nesse ponto, pegue a forma redonda de bolo e unte com margarina e polvilhe com farinha de trigo. Preaqueça o forno.

Dilua o fermento químico com um fio de água e veja se há formação de bolhas, significa que o fermento está ok.

Acrescente na mistura do bolo e ao final coloque a rosquinha na massa à vontade.

A massa vai para forma de bolo e coloque no forno médio por volta de 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45709-bolo-de-cappuccino-com-toque-especial.html>