

BOLO MESCLADO DE CANELA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres cheias (sopa) margarina em temperatura ambiente
- 1 1/2 xícara (chá) farinha de trigo
- 3/4 xícara (chá) leite
- 1 colher rasa (sopa) fermento em pó
- 1 colher cheia (sopa) chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) canela em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o açúcar e a margarina na batedeira até ficar uma massa fofinha e esbranquiçada.

Acrescente o leite, o fermento e a farinha.

Bata até ficar homogêneo.

Divida a massa em duas partes.

Em uma das partes acrescente a canela em pó, na outra o chocolate em pó.

Bata separadamente cada massa.

Montagem:

Unte uma forma de furo central com óleo e farinha,

Para o bolo ficar mesclado coloque num canto da forma: 3 colheradas da massa de canela, em cima dela coloque 3 colheradas da massa de chocolate, assim alternado em cima de cada camada (massa de canela, massa de chocolate), assim a massa vai se acomodando e preenchendo toda a forma, criando, então, as camadas.

Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46984-bolo-mesclado-de-canela-e-chocolate.html>