BOLO DE LIQUIDIFICADOR MESCLADO

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de margarina

2 copos (requeijão) de açúcar

2 copos (requeijão) de farinha de trigo

2 colheres de sopa de coco ralado

1 copo (requeijão) de chocolate em pó

1 1/2 copo (requeijão) de leite

1 colher rasa de fermento em pó

3 ovos inteiros

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque os ovos, o açúcar, coco ralado e a margarina, bater por 5 minutos.

Depois coloque a farinha, o (1 copo) de leite e o fermento em pó, bater por 1 minuto.

Coloque metade da massa branca em uma forma untada com margarina e farinha de trigo.

A outra metade da massa coloque o chocolate em pó e mais o (meio) copo de leite e bater por mais 1 minuto.

Depois coloque a massa de chocolate sobre a branca.

Deixe o forno pré -aquecido por 10 minutos em 180°C.

Assar por 50 minutos.

O bolo fica fofinho e uma delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47871-bolo-de-liquidificador-mesclado.html