BOLO SIMPLES MESCLADO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:3 ovos

1 xícara de margarina

2 xícaras de açúcar

1 xícara de amido de milho (maisena)

2 xícaras e 1/2 de trigo

1 xícara de leite frio

1 colher de sopa de fermento de bolo

4 colheres de achocolatado em pó

COBERTURA:

Cobertura:1/2 lata de leite condensado

300 ml de leite

1 gema

1 colher de sopa de amido de milho (maisena)

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata, primeiramente, as 3 gemas com a margarina e o açúcar, até formar um creme consistente.

Depois, ainda na batedeira, alternadamente, vá misturando a maisena, o trigo e o leite.

Após todos os ingredientes misturados, acrescente as 3 claras batidas em neve, mexendo levemente à mão.

Por último, coloque o fermento, misturando lentamente à mão também.

Coloque 2/3 dessa massa em uma forma alta com furo, untada com margarina e salpicada com trigo, reservando 1/3 da massa.

Nessa sobra da massa, acrescente à mão o achocolatado em pó até misturar bem e coloque por cima da massa que já estava na forma.

Leve ao forno pré-aquecido em 250ºC por, mais ou menos, 40 minutos.

Para fazer a cobertura, leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48316-bolo-simples-mesclado.html