

# BOLO BICOLOR

## INGREDIENTES

1 1/2 xícara (chá) farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 pacote de pudim de chocolate  
1 pacote de pudim de baunilha  
100 g margarina  
1/2 xícara(chá) de açúcar  
2 ovos  
1/2 xícara(chá) de leite  
1 pote de geleia (de sua preferência)  
glacê (de sua preferência)

## MODO DE PREPARO

Peneire juntos a Farinha,o fermento e o pudim de chocolate.  
Bata em creme, a margarina com o açúcar.  
Acrescente os ovos, um de cada vez batendo sempre.  
Junte os ingredientes secos alternando-os com o leite batendo bem.  
Coloquem em uma fôrma média, untada e enfarinhada.  
Asse em forno médio por 25 minutos.  
Desenforme ainda morno.  
Repita a receita com o pudim de baunilha.  
Arrume as camadas dos bolos recheando-as com a geleia.  
Cubra com o glacê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48856-bolo-bicolor.html>