

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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