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