BOLO SIMPLES DE FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:3 ovos inteiros

1/2 copos de óleo

1/2 copos de açúcar

2 copos de farinha de trigo

1 copo de leite

2 colheres de Pó Royal

GLACÊ:

Glacê:2 claras de ovo

1 colher de suco de limão

Açúcar refina ate o glace ficar duro

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate:1 copo de leite

1 xícara de chocolate em pó

2 colheres de maizena (amido de milho)

MODO DE PREPARO

PARA FAZER A CALDA DE CHOCOLATE:

Para fazer a calda de chocolate:Para fazer a calda de chocolate adicione 1 copo de leite e 1 chavina de chocolate em pó e 2 colheres de maizena.

Leve ao fogo e espere até que a calda comece a engrossar, depois desligue- o (caso a calda fique rala ,adicione mais um poco de maizena dissolvida no leite e leve novamente ao fogo).

GLACÊ:

Glacê:Coloque na batedeira 2 claras de ovo, 1 suco de limão bata e coloque o açúcar aos poucos até que o glacê fique duro.

Depois do bolo já frio e pronto e partido adicione o chocolate no meio dele, feche o bolo novamente depois adicione o glacê da forma que quiser e se caso preferir faça decorações à sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49238-bolo-simples-de-farinha-de-trigo.html