

# 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 até 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 pouco 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.

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