

BOLO OURO BRANCO

INGREDIENTES

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes do recheio, menos o creme de leite, mexendo, até soltar da panela e engrossar.

Retire e misture o creme de leite sem soro, reserve.

Corte o bolo ao meio e recheie.

Cubra com a outra metade do bolo e espalhe os ingredientes da cobertura misturados por cima

Leve à geladeira por 1 hora e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49367-bolo-ouro-branco.html>