

BOLO DE CHOCOLATE COM GELEIA DE TANGERINA

INGREDIENTES

120 g de chocolate meio amargo

100 g de manteiga sem sal

1/2 xícara de geleia de tangerina

1 xícara de açúcar

1 pitada de sal

3 ovos

1 xícara de farinha de trigo

1 colher de café bem cheia de fermento

1/2 colher de café de bicarbonato de sódio

raspas de laranja a gosto

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata os ovos com o açúcar, até ficar um creme fofo e esbranquiçado. Reserve.

Em banho maria derreta o chocolate, com a manteiga, a geleia e as raspas de laranja, misture tudo muito bem. Misture com o creme reservado.

Agora aos poucos misture a farinha de trigo peneirada e a pitada de sal, até ficar homogêneo. Agregue o fermento e o bicarbonato a massa .

Coloque em uma forma de fundo removível untada e enfarinhada, leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 40 a 45 minutos. Retire espere esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49621-bolo-de-chocolate-com-geleia-de-tangerina.html>