BOLO DE CHOCOLATE COM CACHAÇA

INGREDIENTES

4 ovos

250 g de manteiga

2 xícaras de açúcar

3 colheres (de chá) de essência de baunilha

1 colher (de sopa) de cachaça

MODO DE PREPARO

Na batedeira, misture 4 ovos, 250 g de manteiga, 2 xícaras de açúcar, 3 colheres (de chá) de essência de baunilha, 1 colher (de sopa) de cachaça. Bata bem até ficar uma massa homogênea.

Depois disso, adicione 1 colher (de chá) de fermento, 3 xícaras de farinha de trigo, 2 xícaras de Nescau, 1 e ½ xícara de leite, e bata até os ingredientes se uniformizarem.

Preaqueça o forno uns 5 a 10 minutos.

Leve ao forno por uns 30 a 40 minutos (pode demorar mais), na temperatura entre 180°C a 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49991-bolo-de-chocolate-com-cachaca.html