

BOLO DE GENGIBRE E CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 ovos tipo extra (100g)
- 1/2 xícara rasas de açúcar refinado (90 g)
- 5 colheres de sopa de manteiga sem sal (75 g)
- 1 xícara rasa de farinha de trigo especial (100 g)
- 6 colheres rasas de sopa de leite integral longa vida (80 ml)
- 1/2 xícara de chocolate em pó (40 g)
- 1/2 colher de chá de fermento químico em pó (5 g)
- 10 g de gengibre fresco ralado (cerca de 1 colher de sopa)
- Chocolate meio amargo ralado grosso a gosto

MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.
- Adicione uma a uma as gemas e bata mais.
- Acrescente o leite alternando com a farinha de trigo peneirada com o chocolate, o fermento em pó e o gengibre.
- Adicione por último as claras batidas em neve, envolvendo sem misturar muito.
- Coloque a massa na forma untada com manteiga e farinha.
- Preaqueça o forno a 180°C e leve o bolo para assar.
- Coloque o chocolate ralado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51207-bolo-de-gengibre-e-chocolate.html>