

BOLO DE CHOCOLATE COM PÊSSEGO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de suco de laranja

6 colheres de sopa cheias de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

6 ovos

1 kg de pêssegos maduros

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, acrescente as gemas e bata novamente, coloque o açúcar e bata outra vez 2. Coloque a farinha, o chocolate em pó, o fermento, o suco de laranja e bata novamente. Untar um tabuleiro e colocar a massa em camadas, com o pêssego cortado em rodelas (primeiro uma camada de massa, depois de pêssego, terminando com o pêssego) e colocar para assar por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52750-bolo-de-chocolate-com-pessegoo.html>