

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 rodela (primeiro uma camada de massa, depois de pêssego, terminando com o pêssego) e colocar para assar por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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