BOLO MARMORIZADO OU MESCLADO

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo peneiradas

4 ovos inteiros

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de leite

2 colheres de sopa cheias de manteiga derretida (derreta a manteiga depois de medir)

2 colheres de sopa cheias de chocolate em pó

1 pitada de sal

1 colherinha de chá de baunilha

1 colher de sopa cheia de fermento

MODO DE PREPARO

Em um recipiente fundo misturar a farinha peneirada, o açúcar e o sal.

Acrescentar os outros ingredientes (ovos, manteiga derretida, leite), menos o chocolate e o fermento. Bater bem até ficar uma massa homogênea! Se preferir, use uma batedeira e bata a massa por uns 5 minutos na velocidade média.

Acrescente a baunilha e misture.

Acrescente o fermento e misture bem.

Separar 1/3 da massa (metade da metade) em outro recipiente e acrescentar o chocolate. Misturar bem e reservar.

Numa forma redonda com furo no meio e untada com manteiga e farinha, colocar primeiro a massa branca e por cima, no meio, jogar a massa com chocolate.

Levar ao forno pré-aquecido (180ºC) e assar por 30~40 minutos ou, ao enfiar um palito, este saia limpo.

Esperar amornar para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55186-bolo-marmorizado-ou-mesclado.html