

BOLO MESCLADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara e meia de açúcar

4 gemas

5 claras em neve

5 colheres de chocolate

2 colheres de maisena

2 colheres de chá de fermento químico para bolo

1/2 xícara de óleo de cozinha

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar, coloque a farinha, a maisena, o óleo e o leite.

Adicione as claras em neve, mexendo levemente, adicione o fermento e mexa.

Unte a forma com manteiga e farinha.

Coloque a massa na forma deixando um pouco na tigela.

Coloque o chocolate na massa que restou e coloque por cima da que está na forma, mexendo levemente com a colher a parte de cima do bolo.

Leve ao fogo por 45 minutos em 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55448-bolo-mesclado-com-cobertura-de-chocolate.html>