

BOLO FORMIGUEIRO FÁCIL (PARA A CRIANÇADA)

INGREDIENTES

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 colheres bem cheias de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de leite (pode ser frio)
- 1 colher (sopa) de fermento
- 100 g de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve firme. Reserve.

À parte, bata na batedeira as gemas, a margarina e o açúcar até virar um creme bem claro (quase branco).

Desligue a batedeira, coloque a farinha e de uma leve mexida.

Ligue novamente a batedeira e vc colocando o leite aos poucos.

Desligue a batedeira.

Coloque o granulado e misture bem.

Em seguida, coloque o fermento e misture sem bater.

Adicione as claras em neve e mexa, também sem bater, até dar uma leve incorporada na massa. Não é necessário desmanchar a clara em neve na massa.

Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada com furo no meio.

Leve ao forno preaquecido (180°C).

Para saber se o bolo está bom, fure o bolo com uma faca. Se a faca sair limpa, o bolo está pronto.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55650-bolo-formigueiro-facil-para-a-criancada.html>