

BOLO DE ESPECIARIAS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

1 xícara (chá) de leite

2 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

1 colher (chá) de cada uma das especiarias (eu uso canela em pó, cravo em pó, gengibre em pó e erva-doce)

2 colheres (sopa) de cacau em pó

2 colheres (sopa) de aveia

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Numa tigela, junte todos os ingredientes secos (exceto o fermento e o bicarbonato) e misture

Para uma massa mais homogênea, passe na peneira a farinha de trigo e o cacau em pó

Adicione cada um dos ingredientes molhados e misture também até ficar tudo homogêneo e incorporado

Não bata demais a massa pois isso ativa o glúten da farinha de trigo e o bolo pode solar

Por fim, adicione o fermento em pó e o bicarbonato de sódio e misture mais um pouco até ficar tudo homogêneo

Leve para assar em forno médio preaquecido a cerca de 220° C por 40 minutos ou até que o bolo fique dourado por cima

Para saber se está totalmente assado, fure o bolo com um palito

Dica

Dica 2

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1268-bolo-de-especiarias.html>