

BOLO INDIANO SIMPLES E SEM RECHEIO

INGREDIENTES

- 3 gemas (reserve as claras)
- 1 ovo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de óleo de girassol
- 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de cacau/chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1/2 colher (café) de noz moscada em pó
- 1/2 colher (café) de gengibre em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as 3 claras (reservadas acima) em neve e separe

Em outra vasilha bata as gemas com açúcar

Em seguida, acrescente o leite morno, o chocolate/cacau, a noz moscada, a canela, o gengibre e o óleo, misture

Acrescente a farinha de trigo e bata na batedeira em velocidade alta por 3 minutos

Acrescente o fermento e mexa aos poucos

Em seguida, acrescente a clara em neve e mexa de baixo para cima, até ficar totalmente envolvida na massa

Unte a forma com óleo e passe uma mistura de farinha com açúcar mascavo e canela

Despeje a massa

Asse em forno a 180° C por 30/50 minutos (vai depender do seu forno)

Espere esfriar, desenforme e polvilhe uma mistura de canela com gengibre e açúcar mascavo

Utilize palito de dente para verificar se o bolo está assado

Se o palito sair limpo está pronto, se sair com massa grudada ainda precisa assar mais

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1436-bolo-indiano-simples-e-sem-recheio.html>