

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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