

ESTA RECEITA TEM MAIS DE 100 ANOS! É O BOLO MAIS FOFINHO DO MUNDO E DERRETE NA BOCA!

INGREDIENTES

Ingredientes:

3 ovos

1 pitada de sal

2 colheres de chá de açúcar de baunilha ou essência de baunilha

150 g de açúcar

180 ml de leite

120 ml de óleo vegetal

300 g de farinha de trigo

3 colheres de chá de fermento químico (Royal)

80 g de cerejas secas (pode substituir por uvas-passas)

1 colher de chá de cacau em pó

1 colher (sopa) de amido de milho (Maizena)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, bata os ovos com uma pitada de sal, o açúcar de baunilha (ou essência) e o açúcar comum até obter uma mistura homogênea.

Adicione o leite e o óleo, batendo novamente até que tudo esteja bem misturado.

Siga o nosso canal no Telegram

Peneire a farinha com o fermento e adicione à mistura, mexendo até formar uma massa lisa e sem grumos.

Separe 1/4 da massa em outra tigela. A esta porção, adicione o cacau em pó e duas colheres (sopa) de leite para obter uma massa marom.

Em outra tigela, misture as cerejas secas (ou uvas-passas) com o amido de milho, e depois adicione à massa principal (branca). Mexa bem para distribuir as cerejas de maneira uniforme.

Unte uma forma de 24 cm de diâmetro e despeje primeiro a massa branca com as cerejas. Em seguida, cubra com a massa de cacau.

Asse em forno preaquecido a 170°C por cerca de 45 minutos ou até que o bolo esteja dourado e, ao fazer o teste do palito, ele saia limpo.

Retire o bolo do forno, desenforme e deixe esfriar. Corte em fatias e sirva com carinho.

Este bolo bicolor de cereja é perfeito para impressionar com sabor e apresentação!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15775-15775.html>