# RECEITA DE BOLO BRIGADEIRIO, GENTE É UMA EXPLOSÃO DE DELICIAS!!

## INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

- 1 xícara de cacau em pó

- 1 1/2 xícaras de açúcar

- 1 colher de chá de fermento em pó

- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio

- 1 colher de chá de sal

- 2 ovos

- 1 xícara de leite

- 1/2 xícara de óleo vegetal

- 2 colheres de chá de extrato de baunilha

- 1 xícara de água quente

## MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 180C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo.

2. Em uma tigela grande, peneire a farinha de trigo, o cacau em pó, o açúcar, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal. Misture bem.

3. Em outra tigela, bata os ovos levemente. Adicione o leite, o óleo vegetal e o extrato de baunilha, e misture até ficar homogêneo.

4. Despeje os ingredientes líquidos na mistura de ingredientes secos e mexa até incorporar.

5. Adicione a água quente à massa e mexa até ficar homogêneo. A massa ficará líquida.

6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por 30-35 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

7. Deixe o bolo esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente.

8. Sirva fatias generosas e aproveite!

Tempo de Preparo: 15 minutos Tempo de Cozimento: 30-35 minutos Tempo Total: 45-50 minutos

Calorias: 250 kcal Porções

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16483-receita-de-bolo-brigadeirio-gente-e-uma-explosao-de-delicias.html