

RECEITA DE BOLO BRIGADEIRIO, GENTE É UMA EXPLOÇÃO DE DELÍCIAS!!

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

©2026 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>