

NEGA MALUCA DE LIQUIDIFICADOR, RÁPIDO E DELICIOSO!!

INGREDIENTES

PARA A MASSA<br class="html-br" />3 ovos<br class="html-br" /> $\frac{3}{4}$ de xícara de chá de óleo<br class="html-br" />1 xícara de chá de água fervente<br class="html-br" />2 xícaras de chá de farinha de trigo<br class="html-br" />1 e 1/2 xícara de chá de açúcar<br class="html-br" />1 xícara de chá de achocolatado em pó<br class="html-br" />1 colher de sopa de fermento em pó<br class="html-br" />PARA A COBERTURA<br class="html-br" />1 colher de sopa cheia de margarina<br class="html-br" />3 colheres de sopa de leite<br class="html-br" />1 xícara de chá de achocolatado em pó<br class="html-br" /> $\frac{3}{4}$ de xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata até obter uma massa homogênea e sem pelotas.<br class="html-br" />Despeje a massa em uma assadeira untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C entre 20 a 25 minutos.<br class="html-br" />Retire do forno e deixe amornar.<br class="html-br" />MODO DE PREPARO<br class="html-br" />Misture todos os ingredientes da cobertura em uma panela e leve ao fogo mexendo até que levante fervura.<br class="html-br" />Despeje sobre o bolo e espere esfriar para cortar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17050-nega-maluca-de-liquidificador-rapido-e-delicioso.html>