BOLO DE BAUNILHA COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar cristal

1 xícara (chá) de leite

2 ovos grandes

2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga (se possível sem sal)

1 xícara de amido de milho

1 xícara (chá) de gotas de chocolate ou a seu gosto

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

algumas gotas de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno na temperatura médio/baixo (180° C)

Bata na batedeira ou com uma colher até obter uma massa homogênea

Adicione os ovos e bata novamente

Com uma peneira adicione aos poucos a farinha intercalando com o leite e misture bem

Adicione o amido usando a peneira e bata até obter uma massa lisa e homogênea

Junte as gotas de chocolate e essência de baunilha e misture bem

Por último, adicione fermento e bata levemente

Unte uma assadeira de alumínio com manteiga e despeje por cima um pouco de farinha

Despeje a massa e leve ao forno médio/baixo (180° C) por 25 a 30 minutos

Para verificar se está pronto, faça o teste do palito

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/1987-bolo-de-baunilha-com-gotas-de-chocolate.html