

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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