

BOLO DE MÁRMORE MACIO DA ANA

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

4 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de leite morno

3 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos, o açúcar e a margarina

Acrescente o leite aos poucos

Em uma tigela, coloque a farinha e despeje a mistura que está no liquidificador

Misture bem

Coloque o fermento e misture novamente

Coloque metade do bolo em uma forma de preferência redonda

No restante da massa acrescente o chocolate em pó e coloque na forma

Asse a 210° C por 45 minutos

Não se esqueça de sempre cozinhar como vontade e muito amor

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4191-bolo-de-marmore-macio-da-ana.html>