

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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