

# BOLO CAPUCCINO DA CAROL

## INGREDIENTES

4 ovos  
2 xícaras de açúcar  
2 xícaras de farinha de trigo  
1/2 xícara de amido de milho  
1/2 xícara de achocolatado  
1/2 xícara de manteiga derretida  
1/4 de xícara de óleo  
1/4 de xícara de leite  
1/2 xícara de café coado sem açúcar  
1 colher (sopa) de café solúvel diluído no café coado  
1 colher (chá) de canela em pó  
1 colher (sopa) de fermento químico em pó  
açúcar (confeiteiro preferência)  
canela  
chocolate em pó

## MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar até dissolver um pouco o açúcar  
Acrescente as claras à mistura de gemas e bata até dobrar o volume  
Acrescente manteiga, óleo, leite, café com o café solúvel, leite e mexer bem  
Finalize misturando o fermento  
Asse em forno preaquecido a 180  
Faça uma mistura de açúcar, canela e chocolate em pó  
Depois de assado, polvilhe a mistura de açúcar, canela e chocolate em pó com a ajuda de uma peneirinha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8827-bolo-capuccino-da-carol.html>