

BOLO FORMIGUEIRO

INGREDIENTES

- 6 gemas
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 3 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de manteiga
- 2 xícaras de leite
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó
- 4 colheres (sopa) de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

- Preaqueça o forno por 10 minutos em temperatura máxima
- Bata a clara até ficar em ponto de neve
- Bata o açúcar, manteiga e as gemas
- Acrescente o leite, a farinha de trigo peneirada, o fermento e o chocolate granulado
- Despeje por último as claras em neve e bata novamente
- Coloque em uma forma untada e enfarinhada
- Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9415-bolo-formigueiro.html>