

EduSaloti Bolos Caseiros

Bolo Mesclado

RECEITA DE LIQUIDIFICADOR

3 ovos grandes (ou 4 pequenos)
200 ml de Leite
1 xíc e 3/4 de açúcar (300 gr)
200 ml de óleo de soja (ou margarina amolecida)
2 e 1/4 de xícara de farinha de trigo (300 gr)
1/2 xícara de chocolate 50% cacau (50gr)
1 colher de fermento em pó (15 gr)

*coco ralado médio ou flocos à gosto ou
granulado de chocolate à gosto*

**rendimento 2 assadeiras de 18cm ou
1 assadeira de 24cm untada com margarina e açúcar ou farinha**

| modo de preparo |

No liquidificador bata todos os ingredientes menos a farinha, o chocolate em pó e o fermento. Junte os ingredientes do liquidificador na farinha que está reservada com o fermento e misture bem. Divida a massa em 2 partes. Em 1 das partes junte o chocolate em pó e misture bem, na outra parte junte o coco. Depois coloque na assadeira alternando a parte branca e a de chocolate para dar o efeito de mesclado.

TEMPO DE COZIMENTO EM FORNO MÉDIO 40 MINUTOS

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso
Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .
Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.
Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.