

Bolo Amanteigado de Chocolate batedeira

2 xícaras de farinha (250g)
1 e meia xíc. de açúcar (220g)
3/4 de xícara de chocolate
em pó 50% cacau
3 ovos inteiros
150ml de leite
130g de margarina(2 colh. sopa)
1 colher de ferm (15g)
1 colher de baunilha (opcional)

Preparo

Bata a margarina os ovos e o
açúcar até obter um creme
claro.
peneirar a farinha, o chocolate
e o fermento. Adicione aos
poucos alternando com o leite
leva ao forno em forma untada
com margarina e farinha
asse por 50 mnt aprox.



bolo de chocolate

pq r\$11,00 gd r\$18,00

Bolo Frapê Baunilha e Chocolate batedeira

2 xícaras de farinha (250g)
1 e meia xíc de açúcar (220g)
meia de xícara de chocolate
em pó 50% cacau (50gr)
3 ovos inteiros
150ml de leite
130g de margarina
1 colher de ferm (15g)
1 colher de baunilha (opcional)
ou 40 g de coco

Preparo

Bata a margarina os ovos e o
açúcar até obter um creme
claro.
peneirar a farinha, e o
fermento. Adicione aos
poucos alternando com o leite.
atenção-divida a massa ao meio
em uma parte coloque
o chocolate em pó e na outra
o coco ou baunilha
coloque na forma- um pouco de
cada parte, a branca e a chocolate.
leva ao forno em forma untada
com margarina e farinha
asse por 50 mnt aprox.