

BOLO DE BAUNILHA COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar cristal
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 ovos grandes
- 2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga (se possível sem sal)
- 1 xícara de amido de milho
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate ou a seu gosto
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- algumas gotas de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

- Preaqueça o forno na temperatura médio/baixo (180° C)
- Bata na batedeira ou com uma colher até obter uma massa homogênea
- Adicione os ovos e bata novamente
- Com uma peneira adicione aos poucos a farinha intercalando com o leite e misture bem
- Adicione o amido usando a peneira e bata até obter uma massa lisa e homogênea
- Junte as gotas de chocolate e essência de baunilha e misture bem
- Por último, adicione fermento e bata levemente
- Unte uma assadeira de alumínio com manteiga e despeje por cima um pouco de farinha
- Despeje a massa e leve ao forno médio/baixo (180° C) por 25 a 30 minutos
- Para verificar se está pronto, faça o teste do palito

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1987-bolo-de-baunilha-com-gotas-de-chocolate.html>