

BOLO DE MÁRMORE MACIO DA ANA

INGREDIENTES

4 ovos
2 xícaras de açúcar
4 colheres (sopa) de margarina
1 xícara de leite morno
3 xícaras de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos, o açúcar e a margarina
Acrescente o leite aos poucos
Em uma tigela, coloque a farinha e despeje a mistura que está no liquidificador
Misture bem
Coloque o fermento e misture novamente
Coloque metade do bolo em uma forma de preferência redonda
No restante da massa acrescente o chocolate em pó e coloque na forma
Asse a 210° C por 45 minutos

Não se esqueça de sempre cozinhar como vontade e muito amor

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4191-bolo-de-marmore-macio-da-ana.html>