

BOLO DE CACAU E OVOMALTINE

INGREDIENTES

2 ovos

2 xícaras de açúcar mascavo

1 e 1/2 xícara de leite

250 g de manteiga

1 xícara de farinha de trigo integral (ou farinha de aveia ou de arroz)

1 xícara de farinha branca (isso não vai deixar seu bolo denso, mas fofinho)

1 e 1/2 xícara de cacau em pó

2 colheres (sopa) de ovomaltine

2 colheres (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Junte em um recipiente o leite, a manteiga, os ovos e o açúcar e misture bem

Misture o ovomaltine à massa

Coloque a massa em um assadeira untada com óleo (ou manteiga) e cacau

Leve ao forno preaquecido em 180° C por aproximadamente 30 minutos

Para conferir se a massa está assada, finque um palito de dente e se este sair sequinho, ela está pronta

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6271-bolo-de-cacau-e-ovomaltine.html>