

BOLO DE FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite ou leite de coco

1 colher de fermento

500 g de margarina

Cobertura: 2 latas de leite condensado

5 colheres de achocolatado em pó

coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as claras por 5 minutos

Acrescente as gemas e bata por mais 5 minutos

Acrescente a margarina, o açúcar e o leite

Adicione aos poucos a farinha de trigo

Por último, adicione o fermento; bata até formar uma mistura homogênea

Preaqueça o forno a 180

Unte a forma de sua preferência com margarina e farinha de trigo

Adicione a mistura na forma e leve ao forno por 35 a 40 minutos

Deixe esfriar para desenformar

Em uma panela misture o leite condensado e o achocolatado; leve ao fogo médio, sempre mexendo até chegar ao ponto de sua preferência

Cubra o bolo e depois acrescente o coco ralado

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10672-bolo-de-farinha-de-trigo.html>