

NEGA MALUCA SIMPLES E SUPER FOFINHA

INGREDIENTES

2 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite morno

1 xícara (chá) de óleo de soja

1 xícara (chá) de achocolatado em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

farinha de trigo o quanto baste

Cobertura: 6 colheres (sopa) de nata

6 colheres (sopa) de açúcar

6 colheres (sopa) achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200

Unte a forma com margarina ou farinha

Em uma batedeira misture o açúcar com os ovos

Em seguida, acrescente o leite morno, o óleo de soja e misture

Acrescente o achocolatado em pó e misture

Vá acrescentando farinha até dar o ponto e, por último, coloque o fermento em pó

Despeje a massa na forma já untada e leve para assar por aproximadamente 10 minutos, somente com a parte inferior do forno ligada

Após esse tempo, ligue a parte superior do forno e asse por cerca de 10 a 15 minutos

Cozinhe todos os ingredientes em uma panela em fogo médio, mexendo às vezes até conseguir ver o fundo da panela

Despeje a cobertura ainda quente sobre o bolo já assado

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9677-nega-maluca-simples-e-super-fofinha.html>