

Receitas de Bolo

Bolo de Chocolate

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1. Misture os ovos, o açúcar, o leite e o óleo em uma tigela.
2. Adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento em pó. Misture bem.
3. Despeje a massa em uma forma untada.
4. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.
5. Deixe o bolo esfriar antes de desenformar.

Bolo de Cenoura

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1. Misture os ovos, o açúcar, o leite e o óleo em uma tigela.
2. Adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento em pó. Misture bem.
3. Despeje a massa em uma forma untada.
4. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.
5. Deixe o bolo esfriar antes de desenformar.

Bolo de Fubá

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1. Misture os ovos, o açúcar, o leite e o óleo em uma tigela.
2. Adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento em pó. Misture bem.
3. Despeje a massa em uma forma untada.
4. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.
5. Deixe o bolo esfriar antes de desenformar.

Bolo de Laranja

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1. Misture os ovos, o açúcar, o leite e o óleo em uma tigela.
2. Adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento em pó. Misture bem.
3. Despeje a massa em uma forma untada.
4. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.
5. Deixe o bolo esfriar antes de desenformar.

Bolo de Chocolate

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1. Misture os ovos, o açúcar, o leite e o óleo em uma tigela.
2. Adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento em pó. Misture bem.
3. Despeje a massa em uma forma untada.
4. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.
5. Deixe o bolo esfriar antes de desenformar.

Bolo de Cenoura

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1. Misture os ovos, o açúcar, o leite e o óleo em uma tigela.
2. Adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento em pó. Misture bem.
3. Despeje a massa em uma forma untada.
4. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.
5. Deixe o bolo esfriar antes de desenformar.

Bolo de Fubá

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1. Misture os ovos, o açúcar, o leite e o óleo em uma tigela.
2. Adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento em pó. Misture bem.
3. Despeje a massa em uma forma untada.
4. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.
5. Deixe o bolo esfriar antes de desenformar.

Bolo de Laranja

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1. Misture os ovos, o açúcar, o leite e o óleo em uma tigela.
2. Adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento em pó. Misture bem.
3. Despeje a massa em uma forma untada.
4. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.
5. Deixe o bolo esfriar antes de desenformar.