BOLO CAPUCCINO DA CAROL

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

1/2 xícara de achocolatado

1/2 xícara de manteiga derretida

1/4 de xícara de óleo

1/4 de xícara de leite

1/2 xícara de café coado sem açúcar

1 colher (sopa) de café solúvel diluído no café coado

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

açúcar (confeiteiro preferência)

canela

chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar até dissolver um pouco o açúcar

Acrescente as claras à mistura de gemas e bata até dobrar o volume

Acrescente manteiga, óleo, leite, café com o café solúvel, leite e mexer bem

Finalize misturando o fermento

Asse em forno preaquecido a 180

Faça uma mistura de açúcar, canela e chocolate em pó

Depois de assado, polvilhe a mistura de açúcar, canela e chocolate em pó com a ajuda de uma peneirinha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8827-bolo-capuccino-da-carol.html