

BOLO FORMIGUEIRO

(Rodrigo Oliveira)



Rendimento: 1 bolo de 10 fatias

Tempo de Preparo: 1 hora

RECEITUÁRIO

Seq	Ingrediente	Quantidade
1	Ovos	3 unid
2	Açúcar refinado	2 xícaras (chá)
3	Margarina	4 colheres (sopa)
4	Farinha de trigo sem fermento	3 xícaras (chá)
5	Fermento químico em pó (Royal)	1 colher (sopa)
6	Leite	1 xícara (chá)
7	Chocolate granulado de boa qualidade	100g

PREPARO

- 1 – Colocar os ovos inteiros na batedeira e bata até ficarem espumantes.
- 2 – Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto.
- 3 – Acrescente a margarina e bata por mais 2 minutos em potência máxima. Deve ficar bem cremoso.
- 4 – Acrescente o leite em temperatura ambiente, a farinha de trigo e o fermento peneirados juntos. Misture bem e volte a bater por cerca de 5 minutos.
- 5 – Junte o chocolate granulado à massa fora da batedeira, misturando levemente.
- 6 – Coloque a massa em uma forma de furo (untada e polvilhada) e leve ao forno pré-aquecido (200°C)
- 7 – Quando estiver assado retire-o do forno e espere amornar para desenformar.

Obs.: Para saber se está assado, basta enfiar um palito no bolo. Se sair seco, estará pronto. O forno não deve ser aberto até que o bolo esteja dourado, pois senão a massa ficará solada (dura).



FOTOS



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6