

BOLO FORMIGUEIRO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

4 ovos
220g de açúcar
60g de manteiga à temperatura ambiente
260g de farinha de trigo fina com fermento
200 ml de natas
100g de chocolate granulado



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 3.30 € | Custo por pessoa: 0.28 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-formigueiro-31927/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Às gemas, junte o açúcar e a manteiga.
Bata até que fique um creme.
Bata as claras em castelo.
2. À gemada, junte alternadamente as natas, a farinha e as claras.
Envolva tudo.
Na última adição dos ingredientes, junte também o chocolate granulado.
3. Depois de tudo bem misturado, coloque a massa numa forma com 26 cm de diâmetro previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
Alise.
Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe cozer entre 30 a 40 minutos.
Depois do bolo cozido, retire-o e desenforme.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com