

Bolo caseiro de café

receita de liquidificador

rendimento 2 bolos na assadeira de 18x8 com furo ou 1 na 24cm

3 ovos grandes
240 ml de óleo ou margarina
120 ml de leite quente
120 ml de água quente
1 xícara e meia de açúcar (270 gr)
2 xícaras e meia de farinha de trigo (280 gr)
3/4 de xic de chocolate em pó 50% cacau (70gr)
1 colher de fermento em pó (13gr)
2 colheres de sopa de café solúvel
1 embalagem código 50

Modo de preparo

antes de tudo aqueça o leite com a água e o café solúvel Separe os ingredientes secos (farinha e fermento) bata os outros ingredientes no liquidificador por 3 minutos e junte com os secos misturando manualmente
Despeje nas assadeiras untadas com margarina 80% lipídios e açúcar cristal ou farinha

Asse e faça o teste do palito

ingrediente **preço** **quant. usada** **custo**

ingrediente/material	qtd. usado na receita		qtd por pacote			preço pct		preço gasto
exemplo farinha	310 gr	÷	1.000 gr	=	0,31	x	\$2,50	= \$0,78

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso
Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .
Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.
Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.

