

BOLO DE CHOCOLATE PREFEITO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de cacau em pó 50% ou achocolatado peneirado

1 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirado

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

2 ovos

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Unte uma forma de furo no meio com cacau em pó

Em um liquidificador de potência forte misture o óleo, o leite e os ovos

Acrescente os ingredientes secos aos poucos (trigo, açúcar e o chocolate em pó); bata bem todos os ingredientes

Acrescente por último o fermento e bata novamente (não muito tempo)

Despeje na forma e leve ao forno a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10004-bolo-de-chocolate-prefeito-de-liquidificador.html>