

BOLO DE CHOCOLATE QUE DERRETE NA BOCA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
1 1/2 xícara de açúcar
3 ovos (claras e gemas separadas)
200 ml de leite
250 g de margarina (com 80% lipídeos)
1 xícara de chocolate em pó 50% ou 70% cacau
1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Primeiro, bata o açúcar com a margarina até ficar um creme branco e dobrar de volume
Adicione as gemas passadas pela peneira
Misture o chocolate em pó junto com a farinha e o fermento em uma tigela separada
Adicione metade dos ingredientes secos à mistura; dissolva bem e adicione metade do leite
Depois, adicione a outra parte dos secos e depois o resto do leite
Por último, bata as claras em neve e adicione à massa junto com o fermento
Ponha para assar por 35 minutos, em forno preaquecido por 5 minutos a 180
Preequeça por 5 minutos, pois se o forno estiver muito quente, o bolo vai ficar com barriga

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11616-bolo-de-chocolate-que-derrete-na-boca.html>