

BOLO DE CHOCOLATE MOLHADINHO E AERADO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 3/4 de xícara de cacau 100%
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- 1 pitada de sal para realçar o sabor
- 2 ovos inteiros
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 5 colheres (sopa) de mel
- 2 xícaras (chá) de erva doce (ponha duas xícaras de água pra ferver com uma colher de sopa de erva doce. Depois de esfriar, coe)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata tudo e, por último, acrescente o fermento

Ponha para assar em forma média por cerca de 45 minutos em fogo brando

Variações

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4112-bolo-de-chocolate-molhadinho-e-aerado.html>