

BOLO DE CHOCOLATE EM PÓ

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de óleo (canola, se possível)

1 xícara de água

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1 pitada de bicarbonato de sódio (para deixar escurinho)

manteiga, farinha e chocolate para untar

MODO DE PREPARO

Pré

Unte uma forma com manteiga e uma misturinha de farinha e chocolate

Em uma tigela coloque o açúcar, o chocolate em pó, os ovos e o óleo

Com um fuê, bata bem

Aos poucos acrescente a farinha e a água, alternadamente, batendo apenas para misturar

Adicione o bicarbonato e o fermento

Asse por aproximadamente 30 minutos

Deixe descansar fora do forno por 15 minutos para não rachar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4211-bolo-de-chocolate-em-po.html>