

BOLO DE CHOCOLATE ECONÔMICO E FOFINHO

INGREDIENTES

3 claras em neve
3 gemas
1 xícara de açúcar
1 xícara de chocolate em pó
1/2 xícara de óleo
1 xícara de água fervendo
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve
Bata na batedeira ou a mão o açúcar, o chocolate em pó e as gemas
Depois acrescente o óleo, metade da água e metade da farinha de trigo
Mexe bem e junte o restante da água e da farinha de trigo
Misture levemente as claras em neve à massa
Salpique o fermento em pó sobre a massa e misture
Coloque em uma assadeira untada
Leve ao forno preaquecido, em temperatura média, por 40 minutos
Batendo à mão ou na batedeira o resultado ao mesmo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/67-bolo-de-chocolate-economico-e-fofinho.html>