

BOLO DE CHOCOLATE COM REFRIGERANTE DE COLA

INGREDIENTES

2 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 xícara de achocolatado em pó

1/2 xícara de óleo

1 xícara de refrigerante de cola

1 colher (sopa) fermento químico

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em mais ou menos 200 C

Bata as claras em neve e reserve

Em uma bacia a parte misture todos ingredientes, com exceção do fermento

Adicione as claras em neve e o fermento devagar sem tirar a leveza e sem deixar pontinhos de clara sem misturar na massa

Coloque a massa em uma forma com diâmetro de mais ou menos 30 cm untada com manteiga e farinha

Leve ao forno de 25 a 30 minutos ou até espetar um palito e o mesmo sair limpo

Serve umas 10 pessoas e com esta massa dá para fazer bolos de festa recheados e cobertos com todo tipo de recheio e cobertura

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7599-bolo-de-chocolate-com-refrigerante-de-cola.html>