

BOLO DE CHOCOLATE DA NICOLE

INGREDIENTES

2 ovos
250 ml de água fervendo
250 ml de óleo
250 g de açúcar
250 g de chocolate em pó
500 g de farinha de trigo
4 colheres (chá) de fermento químico
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Ferva a água
Bata no liquidificador os ovos
Bata até misturar todos os ingredientes
Em seguida, em uma vasilha, despeje a farinha de trigo, o fermento químico e o sal
Depois acrescente a mistura que estava no liquidificador e mexa até ficar uma massa homogênea
Unte a forma com manteiga e farinha de trigo
Coloque a massa e leve ao forno preaquecido a 180
O tempo para assar é de aproximadamente 25 minutos (depende do forno)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8588-bolo-de-chocolate-da-nicole.html>