

BOLO FOFO DE CHOCOLATE NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó ou achocolatado

1/2 xícara (chá) de óleo

1 colher de (sopa) de fermento em pó cheia

1 colher de (chá) de bicarbonato

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de água quente

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque os ovos, açúcar e óleo

À parte, coloque em uma vasilha a farinha, o chocolate em pó e o sal

De volta ao liquidificador, depois que ficou branquinho, coloque aos poucos a mistura da farinha e chocolate e bata bem

Depois de bem batido, coloque a colher de fermento em pó e a colher de bicarbonato, bata no mínimo no liquidificador só para misturar

Coloque o bolo para assar em temperatura de 180

Esse bolo cresce e não murcha, quando sentir o cheirinho de bolo assado, está quase pronto, espete um garfo

Esse bolo ficar super macio e bem cozido por centro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8605-bolo-fofo-de-chocolate-no-liquidificador.html>