

BOLO CROCANTE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite bem quente

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Esquente o leite no micro

Em seguida, bata no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar e o leite

Após bater, despeje a massa em um recipiente e adicione a farinha de trigo e o chocolate

Antes de começar a mexer, preaqueça o forno por cerca de 10 minutos a 180

Em seguida, mexa os ingredientes que estão no recipiente

Por último, acrescente o fermento e mexa rapidamente

Em seguida, despeje a massa em uma forma untada com óleo ou margarina e enfarinhada

Leve para assar por cerca de 30 a 40 minutos ou até que, ao espetar um palito, o mesmo saia limpo

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8925-bolo-crocante-de-chocolate.html>