

# BOLO DE CHOCOLATE QUE DERRETE NA BOCA

## INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo  
1 1/2 xícara de açúcar  
3 ovos (claras e gemas separadas)  
200 ml de leite  
250 g de margarina (com 80% lipídeos)  
1 xícara de chocolate em pó 50% ou 70% cacau  
1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Primeiro, bata o açúcar com a margarina até ficar um creme branco e dobrar de volume  
Adicione as gemas passadas pela peneira  
Misture o chocolate em pó junto com a farinha e o fermento em uma tigela separada  
Adicione metade dos ingredientes secos à mistura; dissolva bem e adicione metade do leite  
Depois, adicione a outra parte dos secos e depois o resto do leite  
Por último, bata as claras em neve e adicione à massa junto com o fermento  
Ponha para assar por 35 minutos, em forno preaquecido por 5 minutos a 180  
Preequeça por 5 minutos, pois se o forno estiver muito quente, o bolo vai ficar com barriga

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11616-bolo-de-chocolate-que-derrete-na-boca.html>