BOLO DE CHOCOLATE SEM ERRO

INGREDIENTES

1 1/2 xícara de leite

3 ovos

150 g de margarina

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 colher (sopa) de fermento

1 xícara de achocolatado em pó

1 pitada de sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture em uma panela a margarina, o leite e leve ao fogo baixo até derreter a margarina

Misture em uma tigela a farinha, o açúcar e o achocolatado

Junte as gemas à mistura de farinhas

Adicione a mistura do leite com a margarina e bata na batedeira por 4 minutos

Bata as claras em neve

Misture sem bater as claras em neve, o fermento e a pitada de sal

Leve ao forno médio em assadeira média untada por 40 minutos sem abrir o forno

O bolo cresce bastante

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11887-bolo-de-chocolate-sem-erro.html