

BOLO DE CHOCOLATE (MAIS FOFINHO)

INGREDIENTES

3 ovos

1 copo de açúcar

2 copos farinha trigo

3 colheres (sopa) chocolate em pó

1/2 copo de óleo

1 xícara leite

4 colheres (sopa) vinagre branco

1 colher (sopa) fermento em pó

1 colher (sopa) essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Primeiro, faça o buttermilk caseiro: adicione 4 colheres de vinagre a 1 xícara de leite e deixe reservado durante aproximadamente 15 minutos (até talhar) antes de usar no bolo.

Na batedeira, coloque os ovos, essência de baunilha, óleo e o açúcar peneirado.

Bata até obter uma mistura lisa e homogênea.

Em seguida, adicione o leite.

Misture a farinha de trigo e o chocolate peneirados até formar uma massa de cor homogênea.

Por último, misture o fermento em pó.

Coloque numa assadeira redonda de centro furado.

Deixe assar no forno a 180º durante cerca de 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13804-bolo-de-chocolate-mais-fofinho.html>