

BOLO DE CHOCOLATE E UVA PASSA (SEM LEITE)

INGREDIENTES

1 ovo

50 g de uva passa

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água quente

1 colher (chá) de fermento em pó

1/2 xícara (chá) de achocolatado ou chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Comece misturando em uma vasilha o ovo e o açúcar.

Em seguida, adicione o óleo e misture novamente.

Coloque o chocolate em pó e misture mais um pouco.

Logo após coloque a água fervendo e mexa bem até virar uma mistura homogênea.

Adicione a farinha, misture e quando todos os gruminhos tiverem desaparecido, adicione as uvas passa e o fermento, misturando rapidamente (só o suficiente para o fermento incorporar na massa).

Despeje a massa em uma forma francesa (menor e retangular) previamente untada.

Leve ao forno preaquecido a 180° C durante 45 minutos ou até que, ao espetar um palito, o mesmo saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14072-bolo-de-chocolate-e-uva-passa-sem-leite.html>