

PÃO-DE-LÓ DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

6 ovos

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó 50 % Cacau

1 xícara de água

1 colher (café) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira bata os ovos e o açúcar por 15 minutos ou até dobrar o volume.

Enquanto os ovos e o açúcar batem, coloque em um recipiente a água, o chocolate e a manteiga; leve para mornar no fogo e reserve.

Com os ovos e o açúcar no ponto e com a batedeira ligada em velocidade media, vá adicionado um pouco da mistura morna e um pouco de farinha de trigo até os dois acabarem.

Desligue a batedeira e adicione o fermento em pó, mexendo delicadamente.

Unte uma forma e coloque a massa.

Leve para assar em forno preaquecido a 180º C por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14162-pao-de-lo-de-chocolate-2.html>