

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 média, 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>