

BOLO DE CHOCOLATE FOFINHO (SEM LEITE)

INGREDIENTES

- 1 copo (americano) de farinha de trigo
- 1 copo (americano) de amido de milho
- 1 copo (americano) de açúcar
- 1 copo (americano) de achocolatado em pó
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de fermento químico
- 1 copo (americano) de água

MODO DE PREPARO

Bata separadamente os ovos e o açúcar até formar uma pasta uniforme, lisa e com aspecto de creme.

Adicione todos os ingredientes secos, exceto o fermento.

Adicione a água e bata tudo até a massa ficar homogênea e lisa.

Adicione o fermento e misture delicadamente.

Coloque em uma forma redonda untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 180º C e deixe assar por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14182-bolo-de-chocolate-fofinho-sem-leite.html>