

# 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/14182-bolo-de-chocolate-fofinho-sem-leite.html>