BOLO DE CHOCOLATE DIET

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:1 xícara de leite em pó

2 colheres (sopa) de adoçante culinário

2 colheres (sopa) de achocolatado diet

o quanto bastar de água

MODO DE PREPARO

Bata só os ovos no liquidificador por 3 minutos.

Adicione o adoçante e o achocolatado, e bata mais um pouco.

Despeje em uma vasilha e adicione a farinha. Misture com uma espátula, mas não muito.

Acrescente o fermento e reserve.

Coloque o vinagre em um copo e adicione o bicarbonato. Espere borbulhar, misture suavemente e despeje sobre a massa.

Unte uma forma com um pouco de óleo e farinha, e leve ao forno médio.

Leve a água, o leite em pó, o adoçante e o achocolatado ao fogo.

Deixe o fogo baixo e mexa até obter a consistência de brigadeiro mole. Se ficar com grumos, bata um pouco na batedeira ou use uma peneira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14462-bolo-de-chocolate-diet.html