

BOLO DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de cacau em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o cacau em um recipiente grande o suficiente para fazer a massa.

Ferva a água e misture com o chocolate, acrescente o açúcar e misture bem.

Adicione os ovos e misture sem bater demais.

Acrescente o óleo e mexa bem.

Adicione o sal, depois peneire a farinha e acrescente à massa, sempre mexendo bem.

Por último, adicione o fermento e misture com muita delicadeza.

Em forno preaquecido a 180º C, asse o bolo em uma forma untada e enfarinhada por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14956-bolo-de-chocolate-meio-amargo.html>