

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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