BOLO DE CHOCOLATE (BEM PRETINHO E MOLHADINHO)

INGREDIENTES

2 e 1/4 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

3/4 xícara de cacau ou chocolate em pó

2 colher (chá) de bicarbonato em pó

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (chá) de sal

1 xícara (chá) de buttermilk = 1 xícara de leite + 4 colheres (sopa) de suco de limão (deixe descansar em temperatura ambiente por aproximadamente 10 a 15 minutos, até ficar com aparência de leite talhado)

1/2 xícara (chá) de óleo

2 ovos

1 colher (chá) de essência ou extrato de baunilha

100 ml de café bem forte (ou 6 colheres de café solúvel para 100 ml de água)

MODO DE PREPARO

Corte papel manteiga que forre o fundo da forma e unte as laterais com manteiga e farinha, tire o excesso e reserve.

Preaqueça o forno a 180º C.

Prepare o buttermilk e reserve.

Prepare o café e reserve.

Em uma tigela grande, com o auxilio de uma colher de pau ou fouet, misture bem os ingredientes secos (farinha, açúcar, cacau ou chocolate, bicarbonato, fermento e sal) e reserve.

Em outra tigela misture os ingredientes líquidos (óleo, ovos, essência ou extrato de baunilha e buttermilk).

Incorpore os ingredientes líquidos aos sólidos aos poucos, sem bater.

Adicione o café quente (sem bater!) e mexa tudo até ficar homogêneo.

Despeje a massa na forma e asse por aproximadamente 30 à 40 minutos ou até fazer o teste do palito e sair limpo.

Deixe a massa descansar por aproximadamente 30 minutos e vire o bolo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15241-bolo-de-chocolate-bem-pretinho-e-molhadinho.html