

BOLO DE CHOCOLATE SEM LACTOSE

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 2 xícaras de óleo
- 2 xícaras de água
- 2 xícaras de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de chocolate em pó sem lactose
- 2 colheres de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture os 6 primeiros ingredientes e bata na batedeira em velocidade alta por aproximadamente uns 5 minutos, até obter uma massa lisa e homogênea.

Acrescente o fermento o pó e misture bem (a massa fica um pouco mais mole que as massas tradicionais,mas é normal).

Unte as formas com óleo de cozinha e farinha de trigo.

Coloque a massa em uma assadeira grande untada com margarina e farinha de trigo e leve ao forno. Asse em forno preaquecido a 180°C (não abra o forno antes dos 35 primeiros minutos) até que o bolo asse.

Deixe o bolo esfriar, desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15303-bolo-de-chocolate-sem-lactose.html>