

BOLO DE CHOCOLATE DO EDU

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o óleo e o açúcar até formar um creme amarelado.

Acrescente aos poucos, intercalando o leite de coco com a farinha de trigo, a maisena, o chocolate em pó e por último o fermento.

Coloque em uma forma com furo central untada com margarina e achocolatado e leve para assar em forno preaquecido a 180º C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15844-bolo-de-chocolate-do-edu.html>