

# 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>