

BOLO CHOCOLATUDO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de água
- 1 e 1/4 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de óleo de canola
- 4 ovos
- 1 e 1/4 xícara (chá) de açúcar (metade refinado, metade mascavo)
- 1 colher (sopa) de extrato de baunilha
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) fermento em pó

MODO DE PREPARO

Ferva a água e dissolva o chocolate em pó. Prefiro usar cacau 100%.

Acrescente o óleo, açúcar, pitada de sal e baunilha, sempre mexendo bem.

Em seguida, acrescente um ovo de cada vez, sempre homogeneizando.

Por fim, adicione a farinha e fermento em pó, peneirados.

Leve ao forno preaquecido a 180º C por 30 minutos, ou até sua cozinha estar perfumada com o delicioso aroma desse bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15972-bolo-chocolatudo.html>