

# BOLO DE CHOCOLATE SEM FERMENTO

## INGREDIENTES

- 6 ovos
- 3 copos de farinha de trigo
- 3 copos de açúcar cristal
- 5 colheres de chocolate em pó
- 14 colheres de água
- 1 pacote de coco ralado de 200g
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de margarina
- 1 limão

## MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e reserve.

Bata as claras até o ponto de neve e coloque raspas de limão.

Continue batendo as claras e vai acrescentando gema por gema.

Acrescente os 3 copos de açúcar aos poucos.

Continue batendo e vai acrescentando as colheres de água aos poucos.

Acrescente aos poucos 3 copos de farinha de trigo.

Coloque 2 colheres de chocolate em pó.

Para a cobertura coloque em uma panela 1 colher de margarina, 3 colheres de chocolate em pó, 1 lata de leite condensado e 1 pacote de cocô ralado de 200gr e deixe cozinhar ate desgrudar da panela.

Depois que o bolo estiver assado deixe esfriar e coloque a cobertura e aproveite essa deliciosa receita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16757-bolo-de-chocolate-sem-fermento.html>