

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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