

BOLO DE CHOCOLATE E CREME DE LEITE DO FÁBIO

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de açúcar

1/4 xícara de óleo

1 colher (café) de baunilha

1 caixinha de creme de leite

1 xícara de achocolatado em pó

1 xícara de farinha de trigo

1/2 colher (café) de café solúvel

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos bem batidos com um fouet, acrescente o açúcar, a baunilha e o óleo e bata até ficar um creme esbranquiçado.

Acrescente o creme de leite e mexa bem, e em seguida, adicione o achocolatado e misture.

Em seguida, vá peneirando a farinha de trigo e misturando ao mesmo tempo.

Adicione o café solúvel e misture, e por último, acrescente o fermento em pó, misturando delicadamente.

Coloque em uma forma de furo central próprio para micro-ondas e asse em temperatura máxima de 6 a 7 minutos (dependendo do micro-ondas).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16802-bolo-de-chocolate-e-creme-de-leite-do-fabio.html>