

BOLO DE GÉRMEN DE TRIGO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de germen de trigo

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de cacau em pó

1/2 xícara de água fervente

2 colheres (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Com as gemas, adicione o açúcar e bata bem.

Adicione todos os demais ingredientes e mexa bem, à mão.

Feito isso, misture lentamente as claras em neve para a massa ficar macia.

Leve ao forno preaquecido por 35 a 40 minutos à temperatura de 200º C.

Utilize uma forma untada e enfarinhada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17011-bolo-de-germen-de-trigo-com-chocolate.html>