

# BOLO AERADO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 xícaras de trigo

1 xícara de maisena

4 ovos

4 colheres (sopa) de coco ralado

1 colher (sopa) bem cheia de fermento

1 xícara de água fervendo

6 colheres bem cheias de chocolate em pó solúvel

## MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos (menos o fermento).

Em seguida os molhados, mexa bem antes de colocar a água fervente.

Coloque toda a xícara de água.

Misture o fermento e o coco por último (aqui você já sente a massa aerada).

Unte um forma retangular (35 x 25cm) e despeje a massa.

Asse por cerca de 35 minutos ou até furar e o palito e sair seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17201-bolo-aerado-de-chocolate.html>