

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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