

BOLO DE CHOCOLATE EM BARRA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo bem cheias
- 3/4 de xícara (chá) de chocolate em pó de boa qualidade
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/4 de xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de café bem forte
- 1/3 de xícara (chá) de óleo
- 2 ovos grandes
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1 barra de chocolate meio amargo picado (125 g)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, por 2 minutos, os ovos, o leite, o café, o óleo e o açúcar. Junte a farinha aos poucos, o chocolate em pó e bata para misturar.

Junte o fermento e bata o suficiente para misturar bem.

Coloque metade da massa em uma forma média com furo central, untada e enfarinhada.

Espalhe, por cima da massa a metade do chocolate picado.

Despeje o restante da massa e, por cima, espalhe o restante do chocolate picado.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos.

Desenforme morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17795-bolo-de-chocolate-em-barra.html>