

BOLO DE CHOCOLATE AIRADO NO POTE

INGREDIENTES

3 tabletes de chocolate airado

2 xícaras de farinha de trigo peneirada com 1/2 colher (chá) de fermento e 1/2 colher (chá) de sal

1/2 xícara de margarina (temperatura ambiente)

1/2 colher (chá) de essência de baunilha

1 xícara de açúcar

4 ovos grandes

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas ou banho-maria e reserve.

Junte os outros ingredientes secos e reserve.

Bata a margarina com a baunilha até obter um creme.

Adicione o açúcar e continue a bater juntando os ovos 1 a 1.

Acrescente o chocolate e por fim os ingredientes secos.

Coloque a mistura em uma forma untada e polvilhada com farinha e leve ao forno médio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20964-bolo-de-chocolate-airado-no-pote.html>