

# BOLO CHIFFON

## INGREDIENTES

### MASSA

6 ovos

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1/2 copo de chocolate em pó (complete o copo com água)

2 colheres de fermento em pó

### COBERTURA

1 lata de creme de leite sem soro

10 colheres de chocolate em pó

6 colheres de açúcar

2 colheres de Margarina Delícia

## MODO DE PREPARO

### MASSA

Separe as claras das gemas.

Bata as claras em uma batedeira até o ponto de neve.

Depois acrescente 1 colher de fermento em pó e bata com uma colher.

Acrescente todos os demais ingredientes e mais 1 colher de fermento em pó e bata novamente na batedeira até ficar uma massa homogênea.

Coloque no forno para assar por 30 minutos ou até que, ao espetar um palito no bolo, ele sair limpo.

### COBERTURA

Bata todos os ingredientes na batedeira e coloque na geladeira.

Cubra o bolo já frio com a cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20996-bolo-chiffon.html>