

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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