

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 saia 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>