

BOLO SENSACÃO

INGREDIENTES

6 claras

6 gemas

3 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 xícaras de água

1 xícara de chocolate em pó

4 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve por 10 minutos, acrescente o açúcar e bata por mais 15 minutos.

Em outra vasilha, misture o óleo, a água, o chocolate em pó e mexa bem.

Alterne na massa a farinha de trigo, a mistura líquida e por último acrescente o fermento em pó.

Coloque a mistura em uma assadeira de 30 centímetros de diâmetro, untada e farinhada e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21864-bolo-sensacao.html>