

BOLO FUNCIONAL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

5 ovos

1 xícara de farinha de aveia

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

4 colheres (sopa) de cacau em pó

baunilha ou canela a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, bata as claras em neve e acrescente as gemas uma por uma.

Em seguida acrescente a farinha de aveia, o chocolate, o fermento, a baunilha e mexa lentamente para as claras não perderem o ar.

Despeje a mistura em um forma untada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos.

Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22464-bolo-funcional-de-chocolate.html>