

BOLO DE CHOCOLATE DIET DELICIOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de adoçante culinário em pó
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de cacau em pó sem açúcar
3 ovos
1 xícara (chá) de leite desnatado
1/2 xícara (chá) de óleo

CALDA:

Calda:
1 caixa de creme de leite
1 medida de leite (utilize a caixa de creme de leite como medida)
2 colheres (sopa) de cacau em pó sem açúcar
2 colheres (sopa) de adoçante culinário em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes secos.
No liquidificador, bata os ovos e acrescente o leite e o óleo.
Misture o conteúdo do liquidificador aos ingredientes secos e mexa até criar uma massa encorpada.
Despeje a massa em uma forma untada com óleo ou margarina e farinha de trigo.
Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

CALDA:

Calda:
Em uma panela, leve ao fogo todos os ingredientes e mexa em fogo brando até obter uma calda encorpada.
Recheie e cubra o bolo com a calda e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25320-bolo-de-chocolate-diet-delicioso.html>