

# BOLO DE CHOCOLATE FEITO COM CACAU

## INGREDIENTES

2 copos de farinha de trigo (300 ml)

2 copos de açúcar refinado

1 copo de leite ou água

1/2 copo de cacau em pó

1/2 copo de achocolatado ou chocolate em pó (se preferir pode usar 1 copo só de cacau ou chocolate em pó)

4 claras

4 gemas

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 copo de óleo

óleo e farinha para untar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, misture bem as gemas e o açúcar.

Junte à mistura o cacau, o chocolate em pó e o óleo.

Acrescente o leite e a farinha, misture até obter uma massa lisa e brilhante, reserve.

Bata as claras em ponto de neve.

Agregue delicadamente as claras em neve à massa reservada.

Acrescente o fermento em pó e misture delicadamente.

Disponha a massa em uma forma untada.

Leve ao forno preaquecido a 180º C.

O bolo estará pronto quando espetar um palito e ele sair limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26121-bolo-de-chocolate-feito-com-cacau.html>