

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE DA PATTY

INGREDIENTES

8 ovos grandes
1 pitada de sal
18 gotas de baunilha
12 colheres (sopa) de açúcar (peneirado)
1/2 xícara (chá) de água morna
2 colheres (sopa) de óleo
12 colheres (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sobremesa) de bicarbonato em pó
margarina ou manteiga para untar a assadeira
chocolate em pó para polvilhar a assadeira

MODO DE PREPARO

Ligue o forno a 180°C.

Unte uma assadeira com manteiga ou margarina e polvilhe chocolate em pó.

Na velocidade máxima da batedeira, bater, muito bem (cerca de 12 minutos), os ovos, a pitada de sal e as gotas de baunilha.

Enquanto bate, em uma vasilha separada peneire junto os ingredientes secos, a farinha de trigo, o chocolate em pó e o bicarbonato em pó.

Acrescente, aos poucos e sem parar de bater, o açúcar e continue batendo por mais uns 3 minutos.

Eu costumo peneirar o açúcar, também.

Junte a água morna e o óleo, sem parar de bater.

Reduza a velocidade da batedeira para a mínima ou desligue.

Acrescente aos poucos a mistura dos ingredientes secos já peneirados, batendo apenas o suficiente para ficar bem incorporado.

Coloque na assadeira previamente untada e polvilhada (com chocolate em pó).

Leve para assar por, aproximadamente, 30 minutos.

Não abra o forno antes de sentir o cheirinho de bolo assando, nesse é o momento verifique se está firme, espetando palito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27661-pao-de-lo-de-chocolate-da-patty.html>