

BOLO DE CHOCOLATE FÁCIL DO "CRISTIANO"

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 copo americano de açúcar
- 2 copo de leite
- 4 copo americano de farinha de trigo sem fermento
- 4 colheres de achocolatado em pó (toddy ou nescau)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico (pó royal)

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar, por 2 minutos ou até sair o cheiro do ovo.

Acrescente a farinha de trigo sem fermento, o leite, e a margarina e bata por mais alguns minutos ou até a massa ficar lisa e homogênea.

Acrescente o achocolatado em pó e bata por mais alguns segundos, para o achocolatado se misturar com a massa.

Acrescente o fermento em pó e bata para o fermento se misturar com a massa.

Em uma forma untada com margarina e enfarinhada, despeje a massa (usei uma forma com furo no meio).

Em um forno preaquecido, leve a forma para assar.

Depois de pronto, eu raspei um pedaço de uma barra de chocolate diamante negro (opcional).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28747-bolo-de-chocolate-facil-do-cristiano.html>