

BOLO DE CHOCOLATE NA PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 xícara de leite

1 xícara de açúcar

1 xícara de achocolatado

3 colheres de margarina

2 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o açúcar, a margarina e o achocolatado por 3 minutos.

Colocar a mistura em uma vasilha e misturar manualmente a farinha e o fermento.

Colocar no fundo da panela de pressão, 2 folhas de papel toalha cortada na medida certa.

Assim que o papel estiver no fundo da panela, despejar a mistura do bolo sem precisar untar as laterais. Colocar dentro da panela de pressão e fechar, deixando a válvula de pressão liberada (para o lado) e programar no tempo máximo (35 minutos).

Importante, deixar a válvula aberta, pois a panela não pode pegar pressão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28840-bolo-de-chocolate-na-panela-de-pressao-eletrica.html>