

# BOLO DE CHOCOLATE E CAFÉ DA SUSANA

## INGREDIENTES

150 g de manteiga

2 copos (250 ml) de açúcar

4 ovos

2 copos de farinha de trigo

1 copo de chocolate em pó

3 colheres de sopa de café solúvel (tipo nescafé)

1 garrafa de leite de coco

1 colher de sopa de fermento

## MODO DE PREPARO

Bata bastante a manteiga com o açúcar.

Coloque os ovos e bata bastante para que não fique o cheiro das gemas.

Coloque o restante dos ingredientes e por último o fermento.

Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo.

Leve para assar, em forno preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 40 minutos ou até que ao espetar um palito o mesmo saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29549-bolo-de-chocolate-e-cafe-da-susana.html>