

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>