

BOLO PRÁTICO DE CHOCOLATE DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 xícara de leite
3/4 de xícara de óleo
3 ovos
1 xícara de açúcar
2 xícaras de nescau
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa rasa de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes líquidos.

Acrescente a farinha de trigo e bata novamente.

Acrescente o fermento e misture com uma colher.

Unte uma forma média de furo no meio ou de sua preferência e leve ao forno a 180°C por uns 20 minutos aproximadamente. Enfie uma faca para saber se o bolo assou, se a faca sair sequinha o bolo está pronto, se sair melada o bolo deve assar mais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31349-bolo-pratico-de-chocolate-da-vovo.html>