

BOLO DE CHOCOLATE MACIO E ALTO

INGREDIENTES

3 ovos

4 colheres de sopa cacau em pó

4 colheres de sopa de achocolatado em pó (toddy)

2 colheres dr sopa de manteiga sem sal

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de fermento em pó

1 xícara de leite (use o preparo de leite em pó tipo integral ninho diluído em água filtrada)

MODO DE PREPARO

Bater na batedeira os ovos e a manteiga. Quando estiver homogênea coloque o leite.

Depois de misturar acrescente lentamente o chocolate e o cacau.

Quando homogênea acrescente lentamente o trigo e, por último, com a massa já misturada coloque o fermento mexendo delicada e uniformemente à mão.

Coloque em forma untada com a margarina e a farinha de trigo.

Coloque em forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos.

Fure com palito de madeira que deve sair seco e limpo.

Retire do forno e deixe esfriar naturalmente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31648-bolo-de-chocolate-macio-e-alto.html>