

BOLO PÃO-DE-LÓ DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 ovos

6 colheres (sopa) de açúcar

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) chocolate em pó (não é achocolatado)

1 xícara de (chá) de água fervente

1 colher de (café) rasa de bicarbonato de sódio (menor colher que tiver)

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar na batedeira até virar um creme.

Coloque as colheres de farinha de trigo, uma a uma, depois o fermento, o bicarbonato e o chocolate em pó.

Desligue a batedeira e vá colocando a água fervente aos poucos e misturando com uma colher de pau.

Coloque em uma forma retangular untada (eu uso papel manteiga e não unto dos lados para não interferir no crescimento).

Leve para o forno por 35 a 45 minutos.

Desenforme ainda meio quente, recheie e cubra de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34641-bolo-pao-de-lo-de-chocolate.html>