

BOLO DE CHOCOLATE SEMI INTEGRAL COM IOGURTE E CASTANHA-DO-PARÁ

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 1 xícara e 1/2 de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de chá de óleo de girassol
- 1 pote de iogurte natural
- 1 xícara de chá de chocolate em pó (do Padre)
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de farinha integral
- 3 castanhas-do-pará picadas
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador.

Bata no liquidificador os ovos , o óleo, o açúcar e o iogurte.

Transfira para uma tigela e, os poucos, coloque as farinhas peneiradas , as castanhas-do-pará picadas e por último o fermento delicadamente.

A massa não deverá ficar dura para dar leveza no resultado final.

Colocar em uma forma de buraco no meio já untada e polvilhada com farinha de trigo.

Levar ao forno já preaquecido a 200°C por 20 minutos (dependendo do forno).

Deixe esfriar um pouquinho para desenformar e não quebrar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36922-bolo-de-chocolate-semi-integral-com-iogurte-e-castanha-do-par-a.html>