

# BOLO DE CHOCOLATE SEM LEITE DO HENRIQUE

## INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de água morna  
1 xícara de óleo (soja, milho ou canola)  
3 ovos  
1 a 2 colheres de sopa de fermento químico  
1 xícara de chocolate em pó (sem leite ou derivados)  
margarina sem leite para untar a forma

## MODO DE PREPARO

Essa receita é ideal para quem possui alergia a leite e derivados.

Coloque no liquidificador o açúcar, os ovos, o óleo e a água morna.

Bata bem para que o açúcar fique bem dissolvido e a mistura fique bem homogênea.

Coloque em uma bacia a farinha de trigo e o chocolate peneirados e adicione o fermento, misturando bem até ficar tudo homogêneo.

Em seguida coloque a parte líquida batida no liquidificador e misture bem (fique tranquilo pois a mistura final realmente fica bastante líquida).

Depois coloque esta mistura em uma forma untada com a margarina sem leite e polvilhada com um pouco de farinha de trigo e/ou chocolate em pó.

Coloque no forno por 40 minutos, preaqueça o forno e deixe os primeiros 10 minutos em forno alto e só depois em fogo baixo.

O bolo fica fofinho, macio e uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39635-bolo-de-chocolate-sem-leite-do-henrique.html>