

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 fofo, macio e uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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