

BOLO FÁCIL DE CHOCOLATE SEM LACTOSE

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1 xícara de água morna

1 colher de sopa (rasa) de fermento em pó

1 colher de sopa (rasa) de amido de milho

1 xícara de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar e o óleo até ficar com a consistência de um creme. Peneire os ingredientes secos, exceto o chocolate, e reserve numa vasilha grande.

Misture a massa dos ovos com os ingredientes secos e vá mexendo até ficar uma massa homogênea (pra ajudar, adicione a massa dos ovos aos poucos).

Adicione a xícara de chocolate e continue batendo a massa.

Coloque a água morna aos poucos e bata a massa até que esteja com uma consistência boa e sem bolinhas de farinha.

Unte uma forma média com margarina e farinha.

Leve ao forno preaquecido a 200°C e asse por 40 minutos ou até furar um bolo no meio com um palitinho e ele sair limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40036-bolo-facil-de-chocolate-sem-lactose.html>