BOLO DE CACAU DA PAULA

INGREDIENTES

4 ovos

4 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de cacau em pó 100%

3 xícaras de leite integral

1 e 1/2 xícara de óleo

3 xícaras de açúcar

1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos até formar uma espuma, e em seguida adicione o óleo e

Depois, adicione a farinha de trigo, o leite, o cacau em pó e o açúcar, tudo aos

E por último adicione o fermento e misture com delicadeza

Aqueça o forno a 280° C 10 minutos antes de colocar o bolo para assar

Após trinta minutos, verifique se o bolo já está assado espetando

de dente ou uma faca de serra, se não estiver assado, deixe mais alguns minutos no

Se estiver assado, tire o bolo do forno, espere esfriar, desenforme

uma cobertura de sua preferência

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4526-bolo-de-cacau-da-paula.html