BOLO DE CHOCOLATE E CAFÉ SOLÚVEL

INGREDIENTES

4 ovos

6 colheres de manteiga ou margarina sem sal

2 xícaras e 1/2 de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de maisena

2 xícara de chocolate

1 colher de sopa de café solúvel

1 xícara de leite

1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater bem as gemas e reservar as claras. Adicionar o acucar e bata bem. Adicionar a manteiga ou a margarina sem sal,bater até obter um creme esbranquiçado. Adicionar a farinha de trigo e bater e velocidade alta,para ficar uma massa homogênea. Adicionar o chocolate e o café solúvel e bater novamente. Bater as claras e neve e adicionar delicadamente.

E por último o fermento em pó. Levar ao forno preaquecido, em temperatura média, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45795-bolo-de-chocolate-e-cafe-soluvel.html