

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 açúcar e bater bem. Adicionar a manteiga ou a margarina sem sal, bater até obter um creme esbranquiçado. Adicionar a farinha de trigo e bater em 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 pré-aquecido, 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>