

BOLO MEGA PRETO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 7 colheres (chá) cheias de margarina
- 3 ovos
- 1 e 1/2 de água
- 1 xícara de cacau (pode ser 50% mas não achocolatado)
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1/2 colher de bicarbonato (essencial)
- 1 e 1/2 colher de farinha de trigo (sem fermento)
- 2 xícaras de açúcar (de preferência mascavo)

MODO DE PREPARO

Dissolva o cacau na água quente

Bata no liquidificador os ovos, a água com o cacau, o açúcar e a margarina derretida (importante estar derretida)

Acrescente a farinha aos poucos e bata novamente

Em uma vasilha, coloque a mistura do liquidificador, o fermento e o bicarbonato

Unte bem a forma (de preferência com furo no meio) com margarina (ou óleo) e farinha de trigo

Asse por aproximadamente 40 minutos a 180

Caso o bolo não asse no meio, coloque papel alumínio na forma, com o lado brilhante para dentro

Espere mais 10 minutos para acabar de assar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8547-bolo-mega-preto-de-chocolate.html>