BOLO DE CHOCOLATE FÁCIL

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de água

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

manteiga, farinha e chocolate em pó para untar e polvilhar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180

Unte com manteiga uma forma redonda com furo no meio, de 24 cm de diâmetro

Faça uma misturinha meio a meio de chocolate em pó e farinha; polvilhe a forma toda (assim o bolo não fica com aquela casquinha branca de farinha), chacoalhe e bata para retirar o excesso

Em uma tigela coloque a farinha, passando pela peneira

Em outra tigela grande (ou na batedeira) coloque o açúcar e o chocolate em pó, passando por uma peneira

Acrescente os ovo, um de cada vez

Adicione o óleo e misture bem com o batedor de arame até ficar uma massa lisa; se estiver usando a batedeira, comece batendo na velocidade baixa

Se estiver usando a batedeira, diminua a velocidade e, aos poucos, vá adicionando a água e a farinha, alternadamente, batendo apenas para misturar

Por último, adicione o fermento

Transfira a massa para a forma preparada

Leve ao forno para assar por cerca de 30 minutos; para verificar, espete um palito, se sair limpo está pronto

Retire do forno e deixe esfriar por 15 minutos antes de desenformar

Para desenformar, coloque um prato de bolo sobre a forma e vire de uma só vez

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9051-bolo-de-chocolate-facil.html