

# BOLO DE CHOCOLATE PARA O FRIO

## INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 copo de chocolate em pó
- 2 colheres de margarina
- 1 xícara de açúcar
- canela em pó a gosto
- 1/2 copo de leite morno (um pouco menos)
- 1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos, a margarina e o açúcar até o açúcar derreter, ficando igual a um creme

Acrescente a farinha de trigo, o chocolate em pó e vá acrescentando o leite morno aos poucos até a massa ficar um creme

Por último, adicione o fermento

Ao colocar a massa sobre a assadeira, acrescente a canela em pó em cima da massa, antes de assar

Leve o bolo ao forno preaquecido a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10134-bolo-de-chocolate-para-o-frio.html>