

BOLO DE CHOCOLATE QUE DERRETE NA BOCA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 200 ml de leite
- 250 g de margarina (com 80% lipídeos)
- 1 xícara de chocolate em pó 50% ou 70% cacau
- 1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Primeiro, bata o açúcar com a margarina até ficar um creme branco e dobrar de volume
- Adicione as gemas passadas pela peneira
- Misture o chocolate em pó junto com a farinha e o fermento em uma tigela separada
- Adicione metade dos ingredientes secos à mistura; dissolva bem e adicione metade do leite
- Depois, adicione a outra parte dos secos e depois o resto do leite
- Por último, bata as claras em neve e adicione à massa junto com o fermento
- Ponha para assar por 35 minutos, em forno preaquecido por 5 minutos a 180
- Preaqueça por 5 minutos, pois se o forno estiver muito quente, o bolo vai ficar com barriga

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11616-bolo-de-chocolate-que-derrete-na-boca.html>