

BOLO DE CHOCOLATE SEM ERRO

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícara de leite
- 3 ovos
- 150 g de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 colher (sopa) de fermento
- 1 xícara de achocolatado em pó
- 1 pitada de sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture em uma panela a margarina, o leite e leve ao fogo baixo até derreter a margarina

Misture em uma tigela a farinha, o açúcar e o achocolatado

Junte as gemas à mistura de farinhas

Adicione a mistura do leite com a margarina e bata na batedeira por 4 minutos

Bata as claras em neve

Misture sem bater as claras em neve, o fermento e a pitada de sal

Leve ao forno médio em assadeira média untada por 40 minutos sem abrir o forno

O bolo cresce bastante

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11887-bolo-de-chocolate-sem-erro.html>