

# BOLO DE CHOCOLATE ECONÔMICO E FOFINHO

## INGREDIENTES

3 claras em neve

3 gemas

1 xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

1/2 xícara de óleo

1 xícara de aguá fervendo

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve

Bata na batedeira ou a mão o açúcar, o chocolate em pó e as gemas

Depois acrescente o óleo, metade da água e metade da farinha de trigo

Mexa bem e junte o restante da água e da farinha de trigo

Misture levemente as claras em neve à massa

Salpique o fermento em pó sobre a massa e misture

Coloque em uma assadeira untada

Leve ao forno preaquecido, em temperatura média, por 40 minutos

Batendo à mão ou na batedeira o resultado ao mesmo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/67-bolo-de-chocolate-economico-e-fofinho.html>