

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 água 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>