

BOLO MESCLADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 copo (americano) de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 copo (americano) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 2 colheres rasa de chocolate em pó
- 1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o ovo, a farinha de trigo, a manteiga e o açúcar

Pegue uma vasilha, coloque a massa batida e acrescente o fermento em pó

Bata e reserve

Agora divida a massa em 2 partes iguais

Na segunda parte coloque o chocolate em pó , misture e reserve tb

Enquanto isso, unte sua forma com um pouquinho de farinha de trigo e manteiga para que seu bolo não grude

Na forma untada, coloque a primeira parte da massa sem o chocolate

Em seguida a que está misturada com o chocolate

Deixe a massa assentar na forma pra que fique uniforme

Leve ao forno a 180° C e conte 45 minutos a partir daí

Espere esfriar para desenformar e parta como quiser

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2959-bolo-mesclado-de-chocolate.html>