

BOLO DE CHOCOLATE COM CACAU ALCALINO FOFO E MOLHADINHO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo com fermento
- 1 xícara de cacau alcalino ou chocolate em pó
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de água fervendo
- 1/2 xícara de óleo
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve com uma pitada de sal e reserve

Adicione em seguida a farinha, o cacau e a água fervendo e bata até ficar bem homogêneo

Unte um tabuleiro de 20cm com óleo e farinha

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3596-bolo-de-chocolate-com-cacau-alcacalino-fofo-e-molhadinho.html>