

BOLO DE CHOCOLATE DA NICOLE

INGREDIENTES

2 ovos

250 ml de água fervendo

250 ml de óleo

250 g de açúcar

250 g de chocolate em pó

500 g de farinha de trigo

4 colheres (chá) de fermento químico

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Ferva a água

Bata no liquidificador os ovos

Bata até misturar todos os ingredientes

Em seguida, em uma vasilha, despeje a farinha de trigo, o fermento químico e o sal

Depois acrescente a mistura que estava no liquidificador e mexa até ficar uma massa homogênea

Unte a forma com manteiga e farinha de trigo

Coloque a massa e leve ao forno preaquecido a 180

O tempo para assar é de aproximadamente 25 minutos (depende do forno)

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9548-bolo-de-chocolate-da-nicole.html>