BOLO MEGA PRETO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

7 colheres (chá) cheias de margarina

3 ovos

1 e 1/2 de água

1 xícara de cacau (pode ser 50% mas não achocolatado)

1 colher (sopa) de fermento

1/2 colher de bicarbonato (essencial)

1 e 1/2 colher de farinha de trigo (sem fermento)

2 xícaras de açúcar (de preferência mascavo)

MODO DE PREPARO

Dissolva o cacau na água quente

Bata no liquidificador os ovos, a água com o cacau, o açúcar e a margarina derretida (importante estar derretida)

Acrescente a farinha aos poucos e bata novamente

Em uma vasilha, coloque a mistura do liquidificador, o fermento e o bicarbonato

Unte bem a forma (de preferência com furo no meio) com margarina (ou óleo) e farinha de trigo

Asse por aproximadamente 40 minutos a 180

Caso o bolo não asse no meio, coloque papel alumínio na forma, com o lado brilhante para dentro

Espere mais 10 minutos para acabar de assar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8547-bolo-mega-preto-de-chocolate.html