

Receita de Bolo de Chocolate **ecônômica**
rende uma forma de 25 cm ou duas de 20cm
Esta receita é a mesma do vídeo, porém
com as proporções certas para não derramar
e ter um bom preço de venda

Bolo Amanteigado de Chocolate batedeira

2 xícaras de farinha (250g)
1 e meia xíc. de açúcar (220g)
3/4 de xícara de chocolate
em pó 50% cacau
3 ovos inteiros
150ml de leite
130g de margarina (2 colh. sopa)
1 colher de ferm (15g)
1 colher de baunilha (opcional)

Preparo

Bata a margarina os ovos e o
açúcar até obter um creme
claro.

peneirar a farinha, o chocolate
e o fermento. Adicione aos
poucos alternando com o leite
leva ao forno em forma untada
com margarina e farinha
asse por 50 mnt aprox.



bolo de chocolate

pq r\$11,00 gd r\$18,00