



Bolo de chocolate molhadinho

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-chocolate-molhadinho

Experimente essa irresistível receita de bolo de chocolate molhadinho que vai fazer sua alegria em apenas 40 minutos!

Bolo de chocolate molhadinho

 40 min

 10 porções

Ingredientes

- 3 [ovos](#)
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de chá de [leite](#)
- 2 xícaras de chá de [farinha de trigo](#)
- 1 xícara de chá de [chocolate em pó](#)
- Pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de Preparo

1. No liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o açúcar, o leite, o chocolate em pó e o sal. Bata até obter uma mistura homogênea.
2. Adicione a farinha de trigo e bata novamente até incorporar todos os ingredientes.
3. Por último, adicione o fermento e bata no modo pulsar apenas para misturar.
4. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
5. Leve ao forno preaquecido a 180°C e deixe assar por aproximadamente 40 minutos, ou até que esteja dourado e firme ao toque.
6. Retire do forno e deixe esfriar antes de desenformar.
7. Sirva esse delicioso bolo de chocolate molhadinho e surpreenda-se com o sabor irresistível!

Veja também:

Separamos uma lista com [3 bolos incríveis](#) para surpreender na cozinha!