

## **Bolo de café**

por Receitas e Mais

---

### **Ingredientes:**

- 1 xícara de margarina;
- 1 xícara de açúcar;
- 3 gemas;
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó;
- 1/2 xícara de maisena;
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- 1/2 xícara de café frio forte;
- 3 claras em neve.

## **Bolo de café**

por Receitas e Mais

---

### **Modo de preparo:**

Bater a margarina, juntar as gemas, o açúcar e o chocolate. Acrescentar a maisena, a farinha de trigo e o fermento, alternando com o café. Por fim juntar as claras em neve. Levar ao forno por mais ou menos 30 minutos.

Fonte: Roseflor Receitas