

Bolo de Chocolate na Air Fryer- Pronto em 20 minutos!

Ingredientes:

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 xícara de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de leite
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Primeiramente bata o ovo com açúcar e o óleo até fica bem homogêneo. Em seguida coloque a farinha de trigo, o chocolate, leite e uma pitada de sal. Misture bem e por último incorpore o fermento.

Então coloque a massa na forma untada com margarina e açúcar e leve para air fryer pré-aquecida a 180° por cerca de 20 minutos.

Por fim espere esfriar completamente para retirar a forma da air fryer.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)