

BOLO DE CHOCOLATE SIMPLES E DELICIOSO

INGREDIENTES

100 g de manteiga
3 ovos inteiros
2 xícaras (chá) de chocolate solúvel 70% de cacau
1 xícara (chá) de açúcar demerara ou mascavo
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 1/2 xícara (chá) de água fervente
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

Cobertura:

25 g de manteiga
1 xícara (chá) de açúcar refinado
2 colheres de chocolate solúvel
3 colheres de leite

MODO DE PREPARO

Unte uma forma média com manteiga e farinha de trigo e reserve

Coloque a manteiga em uma vasilha e derreta no micro

Retire do micro

Adicione o chocolate solúvel e misture novamente

Adicione a farinha aos poucos; neste ponto, a massa ficará bem difícil de mexer, mas o ponto será acertado após a adição da água fervente

Adicione a água fervente e misture até obter uma massa lisa

Por fim, adicione o fermento e misture sem bater

Coloque a massa na forma untada

Asse por cerca de 30

Cobertura

Leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre

Após 5 minutos, transfira a cobertura para a superfície do bolo e espalhe bem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10187-bolo-de-chocolate-simples-e-delicioso.html>