BOLO DE CHOCOLATE COM LICOR

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de fermento

14 colheres (sopa) de chocolate em pó a gosto

1 xícara de leite fervente

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 barra de chocolate ao leite

licor de chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as 4 claras em neve e reserve

Adicione as gemas junto com as 2 xicaras de açúcar e bata

Acrescente em seguida a farinha de trigo, o fermento, 8 colheres de chocolate em pó, o licor e misture enquanto adiciona o leite fervido

Leve em uma assadeira untada, ao forno preaquecido a 180

Aguarde até o momento que ao enfiar um palito ou garfo, ele saia limpo

Derreta a barra de chocolate em banho

Leve uma panela ao fogo com a lata de leite condensado, 6 colheres de chocolate em pó e duas de margarina

Adicione o creme de leite e o chocolate derretido

Misture até ficar homogêneo

Por fim, despeje a cobertura no bolo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12324-bolo-de-chocolate-com-licor.html