

BOLO DE CHOCOLATE SEM OVO E SEM FERMENTO DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

COBERTURA/RECHEIO:

Cobertura/Recheio: 1/2 copo de água

1 colher (de chá) de amido de milho

2 colheres (de sopa) de manteiga

2 colheres (de sopa) de açúcar cristal

4 colheres (de sopa) de achocolatado

MODO DE PREPARO

COBERTURA/RECHEIO

Cobertura/Recheio Em uma panela adicione o açúcar, achocolatado, manteiga, adicione o amido de milho diluído em uma colher (sopa) de água e adicione o restante da água

Leve ao fogo médio e mexa até ficar em aspecto de mingau, divida a mistura e coloque metade no meio do bolo e a outra metade por cima.

Leve à geladeira por 40 minutos e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13568-bolo-de-chocolate-sem-ovo-e-sem-fermento-de-micro-ondas.html>