BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE MORANGO – FÁCIL E SEM LIQUIDIFICADOR E BATEDEIRA

INGREDIENTES

Massa

2 ovos

1/2 xícara de açúcar

3/4 de xícara de óleo

1 xícara leite morno/quente

1 xícara de achocolatado

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

3 colheres de sopa de nesquik de morango

chocolate granulado a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C

Num bowl ou recipiente grande, coloque os ovos, o açúcar, o óleo e o achocolatado e misture bem.

Adicione o leite e misture bem.

Coloque a farinha de trigo e misture bem.

Coloque o fermento e misture.

Coloque a mistura numa forma redonda ou retangular untada e enfarinhada não muito grande e leve ao forno por 35 a 40 minutos, Faça o teste do palito.

Retire do forno e corte em pedaços que serão servidos mas deixe na forma.

Faça a cobertura colocando os ingredientes numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ficar homogêneo.

Coloque ainda quente por cima do bolo, deixe esfriar um pouco e polvilhe o chocolate granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13642-bolo-de-chocolate-com-cobertura-de-morango-facil-e-sem-liquidificador-e-batedeira.html