

BOLO MÁGICO (CHOCOLATE COM CANELA)

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de canela em pó
4 ovos
1 copo de açúcar
2 copos farinha trigo
3 colheres (sopa) chocolate em pó
1/2 copo (americano) óleo
1/2 copo (americano) leite
1 colher (sopa) fermento em pó
Suco de 1 limão
1 colher sopa essência de baunilha
Cobertura Ganache (opcional)
1/4 barra chocolate ao leite
1/2 barra chocolate meio amargo
1 caixinha (200 ml) de creme de leite

MODO DE PREPARO

COBERTURA DE GANACHE (OPCIONAL):

Cobertura de ganache (opcional): Misture as barras de chocolates picados e o creme de leite em um recipiente e derreta (pode ser no microondas) mexendo a cada 30 segundos até derreter todo o chocolate e conseguir uma mistura homogênea e lisa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13809-bolo-magico-chocolate-com-canela.html>