

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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