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