BOLO VULCÃO (CHOCOLATE) DA JÉSSICA

INGREDIENTES

Massa

4 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

6 colheres (sopa) chocolate em pó

2 colheres (sopa) de manteiga

3 xícaras (chá) de farinha de trigo sem fermento

1 colher (sopa) de fermento químico

1 xícara (chá) de leite

Calda

1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga

3 colheres de chocolate em pó

1 caixa de creme de leite.

MODO DE PREPARO

Massa

Na batedeira, adicione os ovos, o chocolate em pó, a manteiga, a farinha de trigo (sem fermento), o açúcar e o leite e bata por 5 minutos.

Após isto, adicione o fermento e misture com a espátula delicadamente.

Em uma forma untada (manteiga e farinha de trigo), despeje a massa e asse em forno médio 180° C (préaquecido) por 40 minutos.

Calda

Em uma panela, mexa até todos os ingredientes da calda até que soltem da panela

Depois coloque 1 caixa de creme de leite e deixe esfriar um pouco para colocar em cima do bolo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13813-bolo-vulcao-chocolate-da-jessica.html