BOLO MOLHADO/ BOLO DE POTE (CHOCOLATE COM CREME DE CHOCOLATE COM MORANGOS)

INGREDIENTES

MASSA

4 ovos (gemas e claras separadas)

1 xícara de açúcar

1 xícara de achocolatado em pó

3 xícaras de farinha de trigo (pode ser com fermento)

1 xícara de leite integral

1 xícara de óleo

1 colher (sopa) de fermento

CALDO

1 xícara de leite integral

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de achocolatado em pó

1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA

Comece preaquecendo o forno a 180° C e já unte a forma de sua preferência

Peneire quaisquer um dos ingredientes (pó ou farelo) antes de acrescentar a mistura.

Em uma tigela junte as gemas dos ovos com o açúcar e mexa até formar um creme clarinho e fofo.

Enquanto isso em outra tigela bata as claras em neve.

Misture o achocolatado em pó, a farinha de trigo, o leite e o óleo na massa dos ovos com açúcar.

Mexa tudo até ficar homogêneo.

Acrescente o fermento e mexa bem.

Em seguida despeje por cima as claras em neve

Misture com calma até homogenizar tudo.

Leve ao forno a no máximo 200° C

CALDO

Em uma panela acrescente o leite, o leite condensado, o achocolatado em pó e a margarina.

Mexa em fogo baixo e logo depois que levantar a fervura, apague.

A intenção desse caldo e justamente molhar o bolo e não ser uma cobertura ou recheio. Quando sentir o bolo cheirar faça o teste do palito ou garfo e fure em pontos diferentes, se já sair sequinho retire do forno

Desenforme (opcional) e fure ele todinho, bastante.

Em seguida com ele quente despeje o caldo por cima e em todas as partes, inclusive nas laterais pra molhar bem.

Mantenha se for o caso na geladeira tampado (caso tenha sido uma forma com tampa ou mesmo uma travessa com tampa).

Ou cubra fazendo uma capinha esticadinha com papel alumínio, sempre lembrando de fechar depois de abrir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13990-bolo-molhado-bolo-de-pote-chocolate-com-creme-de-chocolate-com-morangos.html