

BOLO DE ACHOCOLATADO EM PÓ

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 5 colheres (sopa) de leite

3 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador por 3 minutos.

Coloque em forma redonda ou quadrada, untada com margarina e achocolatado em pó.

Coloque para assar em forno preaquecido à 180°C por 40 minutos aproximadamente.

Em uma panela, coloque todos os ingredientes da calda e mexa até ficar uma mistura homogênea e brilhosa.

Depois de pronto, faça pequenos furinhos no bolo com um garfo e jogue a calda em cima.

Espere esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14777-bolo-de-achocolatado-em-po.html>