

# BOLO MACIO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:4 ovos inteiros  
1 xícara (chá) de óleo  
2 xícaras (chá) de leite  
4 xícaras (chá) de farinha de trigo (não muito cheia)  
4 xícaras (chá) de açúcar (não muito cheia)  
1 1/2 xícara (chá) chocolate em pó  
2 colheres (sopa) de fermento em pó

### COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado  
4 colheres (sopa) de chocolate em pó  
1 colher (sopa) manteiga

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ovos, o óleo, leite, o açúcar e o chocolate. Reserve.  
Em uma bacia, junte a farinha e o reservado do liquidificador. Mexa até ficar bem homogênea.  
Acrecente o fermento em pó e misture levemente.  
Leve ao forno preaquecido à 180º C por 35 minutos ou até que o palito saia limpo.

### COBERTURA:

Cobertura:Faça um brigadeiro colocando os ingredientes em uma panela. Misture até desgrudar do fundo.  
Coloque por cima do bolo ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14810-bolo-macio-de-chocolate.html>