

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.
Acrescente o fermento em pó e misture levemente.
Leve ao forno preaquecido à 180° 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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