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 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