BOLO DE ACHOCOLATADO EM PÓ VÓ LAÍS

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:3 ovos

320 g açúcar

100 g manteiga

240 ml leite

20 g de farinha de trigo

10 g de fermento em pó

25 g de achocolatado em pó

COBERTURA:

Cobertura:395 ml de leite condensado

15 g de manteiga

15 g de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com açúcar e manteiga até ficar cremoso.

Adicione a farinha de trigo, o leite e o Nescau e bata bem.

Adicione as claras e bata novamente.

Misture o fermento em pó.

Despeje em uma forma untada e leve ao forno sem preaquecer.

Asse a 180º C, por 30 min.

COBERTURA:

Cobertura:Cozinhe em fogo baixo o leite condensado, a manteiga e o achocolatado em pó.

Cubra o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15282-bolo-de-achocolatado-em-po-vo-lais.html