

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>