

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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