

# BOLO DE CHOCOLATE NO TABULEIRO

## INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

6 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de água morna

3 colheres (sopa) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó 50% cacau

1 colher (café) de bicarbonato de sódio (opcional para o bolo ficar mais pretinho )

Recheio:

1 caixinha de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

1 ovo

## MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar já peneirados.

Acrescente o restante dos ingredientes, deixando as claras batidas em neve e o fermento por últimos. Eles devem ser misturados a mão delicadamente.

Asse em um tabuleiro de M a G por cerca de 35 minutos em forno já preaquecido a 180º C.

Recheio:

Misture os ingredientes em uma panela e depois leve ao fogo, mexendo até levantar fervura.

Espalhe no bolo morno e jogue granulado por cima (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15697-bolo-de-chocolate-no-tabuleiro.html>