

BOLO DE CHOCOLATE SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara (chá) de cacau em pó ou achocolatado em pó

1 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

200 ml de água quente

200 ml de óleo quente

1 colher (sopa) de fermento

1 caixa ou lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de chocolate

MODO DE PREPARO

Em uma bacia(apropriada) coloque os dois ovos inteiros.

Depois o açúcar e o chocolate em pó, mexa até os ingredientes se envolverem bem.

Misture a farinha de trigo e mexa.

Coloque a água e o óleo para ferver, depois misture eles bem quentes a massa e continue mexendo.

Por último, coloque o fermento e misture aos ingredientes.

Em uma forma (média) quadrada unte com margarina e um pouco de farinha de trigo e adicione a massa

Em um forno com temperatura de 280° C, deixe por aproximadamente 40 a 50 minutos.

Lembre-se , se enfiar um palito de dente e o mesmo sair limpo, seu bolo está pronto, senão deixe mais um pouco no forno.

Depois do bolo pronto, corte ele em pedaços quadrados(sem tirar da forma).

Em uma panela coloque o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.

Mexa até um ponto de recheio para bolo.

Despeje em cima do bolo e espalhe bem.

Para mais gostosura, coloque granulado de chocolate.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15938-bolo-de-chocolate-super-facil.html>