

# FLORESTA NEGRA MALUCA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de açúcar  
1 xícara de achocolatado em pó  
2 colheres (sopa) de mistura láctea sabor morango  
3 ovos  
2 colheres (sopa) de margarina  
1 xícara de óleo  
1 xícara de água quente  
1 colher (sopa) de fermento

### CALDA:

Calda:2 colheres (sopa) de margarina  
4 colheres de achocolatado em pó  
1/2 xícara de leite

### COBERTURA:

Cobertura:2 colheres (sopa) de margarina  
5 colheres (sopa) de achocolatado em pó  
1 caixinha de leite condensado  
1/2 xícara de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Misture bem os ingredientes secos, exceto o fermento.

Adicione os ovos, a margarina, o óleo e a água quente e bata até ficar uma massa bem lisa e homogênea.

Ponha o fermento e mexa bem devagar até misturar tudo.

Unte bem uma forma com margarina e farinha.

Aqueça o forno no máximo e coloque a massa para assar por 30 minutos.

Passado esse tempo, abra o forno e espete com um palito - se o palito sair seco, está pronto, se molhado, feche o

forno e deixe assar.

De 10 em 10 minutos veja se está assado.

#### CALDA:

Calda:Em uma panela, coloque todos os ingredientes, exceto o leite.

Quando levantar fervura, adicione o leite.

Despeje por cima do bolo ainda quente.

A calda fica bem aguada.

#### COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela, coloque todos os ingredientes da cobertura (menos o leite).

Assim que levantar fervura, adicione o leite.

Mexa até ficar em ponto de brigadeiro mole.

Espalhe em cima da massa e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17528-floresta-negra-maluca.html>