

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>