

BOLO DE CHOCOLATE E CANELA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara (chá) de leite morno

3 ovos grandes

4 colheres (sopa) de manteiga derretida

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara de achocolatado em pó

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (sopa) rasa de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

COBERTURA:

Cobertura:6 colheres de açúcar

4 colheres de chocolate em pó (ou achocolatado)

2 colheres de leite

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento, por cerca de 3 minutos.

Acrescente o fermento e bata por mais 15 segundos.

Despeje a massa em uma forma redonda com furo central, untada e enfarinhada.

Asse por cerca de 40 minutos em forno preaquecido a 180°C, até colocar um palito e ele sair seco.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque todos os ingredientes no fogo e misture em fogo médio por cerca de 3 minutos.

Despeje a calda ainda quente no bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18660-bolo-de-chocolate-e-canela-de-liquidificador.html>