

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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