

# 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>