

# BLACK CAKE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 4 ovos

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de manteiga

3 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

2 xícaras de açúcar

2 colheres (chá) de fermento

1 xícara de leite gelado

### COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 caixinha de creme de leite com soro

coco ralado para salpicar e decorar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes na batedeira, exceto o fermento, e bata na velocidade média por 3 minutos.

Adicione o fermento e misture delicadamente - sem bater.

Despeje a massa em uma forma untada e asse em forno médio (180º C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

### CALDA:

Calda: Coloque todos os ingredientes em uma panela média, exceto o coco ralado.

Mexa sempre a mistura até que chegue a uma consistência cremosa.

Desligue o fogo e deixe esfriar por 5 minutos.

Cubra o bolo e salpique o coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20169-black-cake.html>