BOLO VULCÃO ÉBANO

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de achocolatado em pó solúvel 100% cacau

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de água fervente

Cobertura

420 g de cobertura fracionada, chocolate meio amargo, picado

3 colheres (sopa) de achocolatado em pó solúvel 100% cacau

1 xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata clara em neve e reserve

Coloque o restante no liquidificador e bata,

Numa forma ja untada, despeje a massa na assadeira e coloque no forno para assar a 180° C por 35 minutos

Calda

Deixe em temperatura ambiente e ponha no bolo, coloque o restante do chocolate no bolo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2023-bolo-vulcao-ebano.html