

BOLO GELADO DE CHOCOLATE E LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de água quente

1 colher (chá) bem cheia de fermento

CALDA:

Calda: 1/2 lata de leite condensado

5 colheres de leite em pó

150 ml de água

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

5 colheres (sopa) de leite em pó

1 colher (sopa) de margarina sem sal

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Na batedeira, bata as claras em neve.

Acrescente na batedeira as gemas, o chocolate em pó, o açúcar e a farinha de trigo.

A medida que acrescenta todos esses ingredientes, vá colocando a água quente.

Preaqueça o forno.

Unte e enfarinhe uma assadeira.

Despeje a massa na assadeira e asse em forno preaquecido por cerca de 35 minutos.

CALDA:

Calda: Misture bem todos os ingredientes.

Para diluir bem o leite em pó, recomendo utilizar o mixer ou o liquidificador.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela, misture todos os ingredientes e mexa até começar a desgrudar do fundo da panela.

MONTAGEM:

Montagem:Esfarele o bolo com as mãos.

Em um refratário coloque todo o bolo esfarelado e derrame a calda por cima, cuidando para que o bolo fique bem molhado.

Espalhe a cobertura sobre o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20344-bolo-gelado-de-chocolate-e-leite-em-po.html>