

# 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.  
Praqueça 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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