

BOLO DE CHOCOLATE "CÉU ESTRELADO"

INGREDIENTES

1/2 colher de fermento (royal)
1 colher de margarina
1 xícara de açúcar
1 xícara de farinha
1 xícara de leite
1 lata de leite condensado
3 ovos
3 colheres (sopa) de chocolate em pó |bolo
3 colheres (sopa) de chocolate em pó | cobertura
4 bolachas-maria

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve, adicione as gemas e o açúcar e bata novamente.
Coloque a farinha, o chocolate em pó e o fermento, e bata por mais 3 minutos.
Coloque tudo em uma forma untada com óleo e leve ao forno preaquecido a 220º C por 20 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque o leite condensado, o chocolate em pó, o leite e a margarina em uma panela e deixe em fogo médio até que a cobertura engrosse e desgrude do fundo da panela.
Depois, é só colocar no bolo e amassar algumas bolachas maria para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25319-bolo-de-chocolate-ceu-estrelado.html>