

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 220° 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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