

BOLO ÚMIDO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

4 colheres (sopa) de manteiga qualy

1 xícara de açúcar

1 xícara de trigo

1 xícara de maisena

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de pó royal

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) rasa de manteiga

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe as claras da gema.

Bata as claras até ficar em neve e reserve.

Em outro recipiente, use as gemas, a manteiga e o açúcar e bata até ficar um creme levemente amarelado.

Acrescente o trigo, a maisena o chocolate em pó e o leite e bata tudo muito bem por 5 minutos.

Depois de bater bem, acrescente a clara em neve e misture tudo até ficar homogêneo.

Por último, acrescente o pó royal.

Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno em temperatura média (180º C) por 30 a 40 minutos, dependendo da potência de seu forno.

Espete um garfo e, se sair limpo, retire do forno e deixe esfriar.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Coloque a manteiga, o leite condensado e o nescau em uma panela e leve ao fogo até engrossar e desgrudar do fundo da panela.

Jogue em cima do bolo e decore com o que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25489-bolo-umido-de-chocolate.html>