

BOLO DE CACAU COM ESPECIARIAS

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 2 colheres de margarina culinária

1 colher (sopa) de cacau em pó

2 colheres de açúcar mascavo

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Separe as gemas das claras de ovos.

Bata as claras em neve e reserve.

Com um fuê, misture as gemas e o açúcar até obter um creme bem homogêneo.

Acrescente a essência, o gengibre, a canela, o conhaque, o melado e o óleo e misture bem.

Misture o cacau na água fervente e adicione ao creme, intercalando com a farinha de trigo.

Misture bem e acrescente o fermento e o bicarbonato.

Despeje toda mistura sobre as claras em neve e com cuidado incorpore tudo.

Leve para assar no forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 30 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo brando.

Mexa até obter uma calda cremosa.

Depois é só despejar em cima do bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25676-bolo-de-cacau-com-especiarias.html>