

BOLO DE CHOCOLATE SEM OVO E SEM AÇÚCAR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de achocolatado

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de leite

1 colher de sopa de fermento

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate ao leite

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos primeiro, a farinha de trigo, o achocolatado e o fermento.

Depois, acrescente o óleo e o leite.

Misture bem os ingredientes, na batedeira ou à mão.

Unte uma forma redonda, com buraco no meio, com manteiga e farinha de trigo.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por 35 minutos.

Quando o bolo estiver pronto, leve a barra de chocolate ao leite para derreter cerca de 1 minuto, cuidado para não queimar, se preferir coloque para derreter em banho-maria.

Depois, acrescente o creme de leite e despeje por em cima do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26854-bolo-de-chocolate-sem-ovo-e-sem-acucar.html>