

BOLO DE GENGIBRE COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 2 ovos

3 colheres (sopa) de leite em pó

200 ml de água

50 ml de suco de limão (de preferência, cravo)

4 colheres (sopa) de gengibre ralado

2 colheres (sopa) de manteiga

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda: 2 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de leite em pó

150 ml de água

2 colheres (sopa) de chocolate em pó (50% cacau)

raspas de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata o gengibre, a manteiga, os ovos, o leite em pó, a água, o limão até ficar homogêneo.

Acrescente a farinha de trigo e o açúcar e bata bem até ficar uma massa bem macia.

Acrescente o fermento e misture suavemente.

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

Asse em forno a 180°C por 40 minutos ou até ficar levemente dourado.

CALDA:

Calda: Dissolva o leite em pó na água.

Em uma panela, derreta a manteiga.

Acrescente o leite, o chocolate e o açúcar.

Mexa, até formar uma calda grossa.

Faça alguns furos no bolo e derrame a calda ainda quente sobre ele.

Espere esfriar e polvilhe as raspas de chocolate sobre o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27991-bolo-de-gengibre-com-calda-de-chocolate.html>