

BOLO DE CHOCOLATE (ECONÔMICO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 xícara de açúcar

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo (sem fermento)

2 colheres de sopa (bem cheias) de achocolatado instantâneo em pó

1/2 xícara de leite

1 colher de sopa de margarina (gelada)

1 colher de sopa de fermento

CALDA:

Calda: 4 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de achocolatado

6 colheres de sopa de água

1/2 colher de sopa de leite de coco (opcional)

1 pitada de canela em pó (pouquíssimo mesmo)(opcional)

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

1 pitada de sal (pouquíssimo)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve (pode ser na batedeira 2 minutos ou com um garfo 3 a 4 minutos).

Em uma vasilha junte as gemas com o açúcar e mexa até ficar homogêneo.

Em seguida coloque a farinha de trigo, o achocolatado, o leite e a margarina (gelada).

Mexa até ficar homogêneo.

Por último coloque o fermento e, em seguida, as claras em neve.

Unte a forma com margarina e um pouco de farinha de trigo, bata na lateral para retirar bem o excesso de trigo.

Coloque a massa na forma e leve o bolo para assar, em temperatura mínima, por cerca de 30 minutos para formas pequenas.

Não abra o forno antes de 30 minutos pois o bolo pode baixar.

CALDA:

Calda: Em uma panela coloque o açúcar misturado com o achocolatado e água, mexa em fogo médio até formar uma calda grossa de chocolate.

Cuidado para a calda não amargar, se amargar coloque um pouco mais de açúcar.

Quando a calda engrossar retire do fogo e acrescente o creme de leite, a margarina e a pitada de sal.

Coloque os opcionais (leite de coco e a pitada de canela).

Mexa em fogo alto por 3 a 4 minutos.

Coloque a calda em uma vasilha (sem ser de vidro) e leve ao congelador por 10 minutos.

Quando o bolo estiver pronto, desenforme e coloque a calda por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28440-bolo-de-chocolate-economico-2.html>