

# 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 (pouquissímo 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://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/28440-bolo-de-chocolate-econômico-2.html>