

BOLO DE CHOCOLATE PERFEITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 unidade(s) de ovo
1 caneca de açúcar
1 garrafinha de leite de coco menina
2 colheres (sopa) de margarina (qualit) bem cheia
1 pitada de sal
100 g (1/2 pacote) de chocolate em pó solúvel chinezinho
1/2 colher (sopa) de canela em pó
2 canecas de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento químico em pó de boa qualidade e novo

COBERTURA:

Cobertura:1 caixinha de leite moça nestlê
50 g de chocolate em pó solúvel chinezinho
1 colher (sopa) de margarina
1 tablete de chocolate (picado) de castanha e passas garoto para decorar

MODO DE PREPARO

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:Leve todos os ingredientes ao fogo até engrossar em ponto de brigadeiro mole.
Cubra o bolo ainda quente.
Depois que ele esfriar, coloque o chocolate (picado) de castanha e passas garoto para decorar.
Esse bolo vai fazer muito sucesso!
Se seguir o passo a passo vai ficar perfeito!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28991-bolo-de-chocolate-perfeito.html>