

# 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 nestlé

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>