

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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