

BOLO DE CHOCOLATE DELÍCIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara de chá de óleo (não muito cheia)

1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar refinado

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de chocolate em pó

1 e 1/2 xícaras de chá de água fervente

1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca (medida da lata do leite condensado)

2 gemas (peneiradas)

1 xícara de chá de achocolatado em pó

1 colher de sobremesa de margarina

chocolate granulado (para enfeitar)

morangos ou cerejas (para enfeitar)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Colocar o forno para esquentar.

Untar uma assadeira média.

Em uma tigela grande coloca em sequência os ovos, o óleo, o açúcar, o trigo, o chocolate, dá uma misturada.

Coloca em seguida, a água fervendo e mexe até ficar uma massa homogênea.

Por último, mistura o fermento.

Coloca no forno em 180°C por, aproximadamente, 40 minutos ou até que se faça o teste de enfiar a faca na massa e a mesma sair limpa

COBERTURA:

Cobertura: Coloca todos os ingredientes numa panela grossa, para não queimar

Com o fogo médio vai mexendo a cobertura até engrossar.

Cuidado para não passar do ponto e coalhar a cobertura (assim que desgrudar da panela retirar do fogo).

Colocar o bolo ainda quente em um refratário, fazer furos no bolo para que a cobertura possa penetrar.

Espalhar a cobertura, polvilhar o chocolate granulado e enfeitar com morangos ou cerejas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29113-bolo-de-chocolate-delicia.html>