

BOLO PRÁTICO DE CHOCOLATE MOLHADINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

5 colheres sopa de nescau

1 xícara de leite

1 xícara de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo com fermento

2 colheres sopa de margarina

CALDA:

Calda: 1 colher sopa bem cheia de margarina

1 caixa de creme de leite

1 colher sopa de açúcar

3 colheres sopa de nescau

coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes na batedeira por aproximadamente 5 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C por 10 minutos.

Despeje a massa em uma forma untada com margarina e deixe assar por 40 minutos.

CALDA:

Calda: Derreta a margarina e acrescente o açúcar e o nescau.

Depois de misturados acrescente o creme de leite e mexa até levantar fervura.

Com o bolo já assado e ainda quente, faça furos com um garfo e despeje 150 ml de leite com duas colheres de nescau.

Despeje a calda e salpique coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29378-bolo-pratico-de-chocolate-molhadinho.html>