

BOLO SIMPLES COM RECHEIO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 3 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
4 colheres de sopa de margarina
3 ovos
1 e 1/2 xícaras de leite
1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 5 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de margarina
1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve e reserve.
Bata bem as gemas com a margarina e o açúcar.
Acrescente o leite e aos poucos a farinha, sem parar de bater.
Junte com as claras em neve e o fermento misturando bem.
Coloque em forma redonda untada e enfarinhada.
Asse em forno médio, preaquecido a 180°C, por aproximadamente 40 minutos.
Quando espetar um palito e sair limpo, estará assado.

RECHEIO:

Recheio: Misture o chocolate em pó, a margarina e a água e mexa até engrossar para ficar consistente.
Após de pronto espalhe pelo bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30437-bolo-simples-com-recheio-de-chocolate.html>