

BOLO DE CHOCOLATE COM CALDA CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de leite
4 ovos
4 colheres de manteiga
1 xícara de açúcar
1 xícara de chocolate em pó (qualquer chocolate em pó)
3 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de fermento

CALDA:

Calda: 1 lata de leite condensado
3 colheres de chocolate (pode ser qualquer chocolate)
1 colher de manteiga
1 lata de leite (pode usar a lata de leite condensado)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador todos os ingredientes, menos o fermento e a farinha de trigo que ficam reservados em uma bacia.

Unte a forma com óleo e polvilhe com farinha de trigo.

Na tigela coloque os ingredientes batidos no liquidificador e bata com o fermento e a farinha de trigo, até que vire uma massa grossa.

Leve ao forno preaquecido por 40 minutos (tem que ser em uma forma redonda).

CALDA:

Calda: Coloque tudo na panela e vá mexendo sem parar.

Antes de jogá-lo no bolo deixe ferver por mais 5 minutos, mas não pare de mexer.

Jogue sobre o bolo, se quiser faça furinhos com a parte de trás da colher de pau e jogue a calda dentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30555-bolo-de-chocolate-com-calda-cremosa.html>