

BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE AMENDOIM (NOTEUR GATEU)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 colheres de chocolate em pó

3 colheres de farinha de trigo

1/2 colher rasa de fermento em pó

2 colheres rasas de manteiga

1 caixa de leite condensado da pequena

1 ovo

CALDA:

Calda:1 caixa de leite condensado da pequena

2 colheres de chocolate em pó

amendoim a gosto

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Misture tudo em uma panela e coloque para cozinhar por 5 minutos, sempre mexendo para não agarrar nem engrossar muito.

Coloque a calda por cima da massa e jogue granulado por cima, está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/30839-bolo-de-chocolate-com-cobertura-de-amendoim-noteur-gateau.html>