

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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