

# BOLO DE CHOCOLATE FOFÍSSIMO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 xícaras de chá de farinha de trigo

2 xícaras de chá de açúcar refinado

1 xícara de chá de chocolate em pó

1/2 xícara de óleo de milho ou de soja

2 xícaras de chá de leite morno

1 colher de sopa cheia de fermento em pó

1 colher de sopa rasa de essência de rum

4 ovos

1 pitada de sal

### COBERTURA:

Cobertura:5 colheres de sopa de açúcar refinado

1 caixinha ou lata de creme de leite com soro

4 colheres de sopa de chocolate em pó

1 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de margarina

chocolate granulado a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Separe as claras das gemas e reserve ambas em recipientes diferentes.

Acrescente uma pitada de sal às claras.

Bata as claras em neve na velocidade alta da batedeira, reserve.

Junte às gemas o açúcar e o óleo e bata-os até formarem um creme.

Acrescente a esse creme metade do leite e toda a farinha.

Bata a mistura por 3 minutos ou até que fique uniforme e consistente.

Adicione o chocolate em pó, o restante do leite e a essência de rum.

Bata por mais 2 minutos.

Desligue a batedeira.

Adicione o fermento em pó e misture-o com uma espátula.

Coloque as claras em neve na massa e mexa bem com a espátula.

Unte a forma com manteiga e polvilhe-a com farinha de trigo, prefira uma forma de furo no meio, com diâmetro 24 cm ou maior.

Despeje a massa, deixando 3 dedos de espaço antes da borda, esse espaço é necessário para a massa não derramar no forno.

Insira a forma em forno preaquecido a 250°C por 45 minutos ou até o palito sair limpo.

Retire do forno para que não fique seco.

#### COBERTURA:

Cobertura:Coloque todos os ingredientes em uma panela.

Mexa em fogo médio por 25 minutos ou até engrossarem bem.

Desenforme o bolo e faça furos com palito com garfo.

Cubra com a cobertura ainda quente.

Aguarde o bolo esfriar e decore-o com chocolate granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31103-bolo-de-chocolate-fofissimo.html>