

BOLO DE FARINHA DE TRIGO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

2 colheres de sopa de margarina

2 copos (requeijão) de açúcar

2 copos (requeijão) de farinha de trigo

1 copo (requeijão) de leite

1 colher rasa de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 4 colheres de leite

2 xícaras de achocolatado

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos e a margarina e mexa até virar uma pasta bem mole.

Coloque todos os ingredientes e mexa, por último coloque o fermento.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

Para a cobertura derreta a margarina, coloque o achocolatado, açúcar e o leite.

Coloque a cobertura ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31499-bolo-de-farinha-de-trigo-com-cobertura-de-chocolate.html>