

BOLO DE MUCILON

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 porção de chocolate ao leite picado

1/2 caixinha de creme de leite

Coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Primeiro preaqueça o forno e unte com manteiga e farinha de trigo uma fôrma com buraco no meio.

Coloque na batedeira o trigo, o açúcar, os ovos, o Mucilon, a manteiga e bata.

Acrescente o leite morno aos poucos até a massa ficar bem homogênea.

Por último acrescente o pó Royal e bata rápido. Despeje a massa na fôrma e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até assar e dourar.

Enquanto o bolo assa, coloque o chocolate picado em um refratário de vidro que possa ir ao micro-ondas. Coloque por 30 segundos, retire e misture o chocolate. Vá fazendo isso de 30 em 30 segundos, até o chocolate derreter totalmente. Quando tiver derretido, acrescente o creme de leite e misture bem até ficar uma calda bem cremosa. Reserve.

Se você não tiver micro-ondas, faça no banho-maria.

Depois do bolo assado e ainda bem quente, passe a calda em todo bolo e salpique o coco ralado.

Fica uma delícia. O sabor é suave e fica muito fofo. Super aprovado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32426-bolo-de-mucilon.html>