

BOLO MOLHADINHO E GELADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara de leite
2 colheres de achocolatado
1/2 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado
3 colheres de achocolatado
1 colher de margarina
1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata na batedeira os ovos, o açúcar, 3 colheres de manteiga, 5 colheres de achocolatado e a farinha de trigo.

Adicione a água quente aos poucos e vá mexendo.

Por último coloque o fermento em pó.

Asse em forno preaquecido com temperatura média por 35 minutos.

CALDA:

Calda: Bata no liquidificador 1 xícara de leite, 2 colheres de achocolatado e meia lata de leite condensado.

Despeje sobre o bolo que deve ser todo furado antes.

Fica bem molhadinho.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela coloque 1 lata de leite condensado, 3 colheres de achocolatado, 1 colher de manteiga e mexa até desprender do fundo. Desligue o fogo e coloque meia caixa de creme de leite. Mexa bem e cubra o bolo. Decore a gosto e mantenha coberto com papel alumínio na geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34027-bolo-molhadinho-e-gelado-de-chocolate.html>