

# PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE COM RECHEIO E COBERTURA

## INGREDIENTES

### PARA O PÃO DE LÓ:

Para o pão de ló: 5 ovos inteiros  
2 xícaras de chá de açúcar  
1 xícara de chá de água fervendo  
1 xícara de chá de chocolate em pó  
2 xícaras e 1/2 de chá de farinha de trigo  
1 colher sopa rasa de fermento  
1 pitada de sal

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado  
2 colheres de sopa de chocolate em pó  
2 colheres de sopa de margarina

### COBERTURA:

Cobertura: 1/2 kg de chocolate para cobertura  
1 lata de creme de leite com soro  
2 colheres de sopa de rum

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Levar os ingredientes ao fogo por 8 minutos.

### COBERTURA:

Cobertura: Levar ao micro-ondas o chocolate para derreter por 1 minuto, mexer e se necessário colocar mais alguns minutos. Retirar, misturar o creme de leite e o rum e usar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34112-pao-de-lo-de-chocolate-com-recheio-e-cobertura.html>