

# 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.

©2024 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>