

BOLO DE CHOCOLATE BIS

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 5 ovos

2 colheres de sopa de manteiga

2 xícaras de farinha de trigo com fermento

1 xícara de leite

1 xícara de achocolatado em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 colher de chá de manteiga

quantidade a gosto de achocolatado em pó

2 e 1/2 caixas de bis

confete

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata bem os ovos, acrescente a manteiga e o açúcar e bata por pelo menos 5 minutos.

Ponha a farinha e o leite e continue batendo até obter uma massa homogênea. Acrescente o achocolatado e continue batendo. Despeje o preparado em um forma sem buraco, untada com manteiga e enfarinhada. Deixe assar em uma temperatura de 180°C por 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Misture todos os ingredientes. Deixe cozinhar até que comece a desgrudar da panela.

Cubra o bolo e enfeite com os bis e com os confetes!

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34352-bolo-de-chocolate-bis.html>