

# 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 achocolate 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 preparo 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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