

# BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CREME DE LEITE COM CHOCOLATE MEIO AMARGO

## INGREDIENTES

2 ovos  
1 xícara de leite morno  
3 colheres (sopa) margarina derretida  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de chocolate em pó  
1 colher (sopa) fermento em pó  
1 lata de leite condensado  
1 caixinha de creme de leite  
chocolate meio amargo  
chocolate granulado para decorar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: No liquidificador, coloque os ovos, leite, margarina, açúcar e bata bem. Junte a farinha de trigo, chocolate em pó e bata mais.

Em seguida coloque o fermento em pó e bata mais um pouquinho.

Leve para assar em forma pequena por aproximadamente 20 minutos em forno preaquecido.

### RECHEIO:

Recheio: Coloque o leite condensado em uma panela e deixe cozinhar até desgrudar do fundo da panela. Reserve.

### COBERTURA:

Cobertura: Coloque o creme de leite e o chocolate meio amargo no fogo até o chocolate dissolver e ficar meio consistente. Reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo em 3 partes e coloque o recheio. Em seguida coloque cobertura e polvilhe o chocolate granulado.

Leve para gelar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34937-bolo-de-chocolate-com-cobertura-de-creme-de-leite-com-chocolate-meio-amargo.html>