

COBERTURA DE CHOCOLATE PARA BOLO FIRME

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de água

2 colheres de sopa de chocolate em pó ou achocolatado

1 colher de sopa de amido de milho

Açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte a água, o chocolate, o açúcar e o amido de milho.

Misture em fogo alto até virar um creme.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Despeje a calda sobre o bolo ainda quente.

Ao esfriar a calda formará uma casca e ficará bem firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35124-cobertura-de-chocolate-para-bolo-firme.html>