

# BOLO DE CHOCOLATE COM BRANQUINHO

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 4 ovos

2 xícaras de chá de açúcar

3/4 de xícara de óleo

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de chocolate em pó (nescau)

1 xícara de água fervendo

1 colher de sopa de royal

### COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de leite condensado

1 gema

1 pacote de choco ball pequeno (opcional)

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Separe as claras e bata em neve, reserve.

Misture as gemas e o açúcar, mexa bem até ficar uma mistura esbranquiçada.

Adicione a mistura, o óleo, a farinha de trigo, o chocolate, a água fervendo e o Royal. Misture bem.

Por último, coloque as claras batidas em neve.

Leve ao forno (240°C) por aproximadamente 35 a 40 minutos.

### COBERTURA:

Cobertura: Coloque em uma panela, o leite condensado e 1 gema.

Misture bem e leve ao fogo médio, vá mexendo até engrossar.

Quando começar a ferver, desligue o fogo.

Coloque por cima do bolo e jogue o Choco Ball por cima.

Fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35460-bolo-de-chocolate-com-branquinho.html>