

BOLO DE CHOCOLATE NO PALITO

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara chá de açúcar

4 colheres de sopa de óleo

1/2 xícara chá de chocolate em pó

2 xícaras chá de farinha de trigo

1 colher sopa de fermento químico em pó

1 lata de leite condensado

300 g de chocolate de cobertura fracionada branco

16 palitos de sorvete

confeitos a gosto

MODO DE PREPARO

PREPARE O BOLO:

Prepare o bolo: Bata no liquidificador os ovos com açúcar, o leite, óleo e chocolate em pó por 2 minutos.

Passe a mistura para uma tigela e adicione a farinha de trigo peneirada com fermento, misturando com um garfo.

Coloque em uma forma de 25 cm untada e polvilhada com farinha de trigo.

Asse no forno, preaquecido em temperatura média, por 35 minutos.

Deixe esfriar e esfarele a massa em uma tigela e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Enquanto o bolo assa, ponha a lata de leite condensado na panela de pressão, cubra com água e cozinhe por 30 minutos depois do início da pressão.

Deixe esfriar totalmente para retirar a lata e abri-la.

MONTAGEM:

Montagem: Junte o doce de leite ao bolo esmigalhado até que fique homogêneo.

Com as mãos molhadas, enrole 16 bolinhos reserve.

Derreta 50 g do chocolate branco e molhe a ponta dos palitos de sorvete.

Enfie um palito em cada bolinho de bolo e espete em um pedaço de isopor ou espuma floral.

Leve à geladeira por 2 horas.

Derreta o chocolate restante e banhe os bolinhos, um a um, decorando com o confeito.

Deixe secar na geladeira até o momento de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35506-bolo-de-chocolate-no-palito.html>