

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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