

# BOLO DE CHOCOLATE COM CALDA DE CAFÉ (MOLHADO)

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 3 xícaras de farinha de trigo  
2 xícaras de açúcar (+3 colheres de sopa pra calda)  
1 xícara de chocolate em pó  
2 colheres de sopa de fermento  
1 pitada de sal  
3 ovos inteiros (sem a pele da gema)  
1 xícara de leite  
125 g de margarina com sal

### CALDA:

Calda: 1 colher de sopa de café instantâneo  
1 colher de chá de essência de baunilha  
1 colher de sopa de margarina com sal  
1 xícara de leite  
3 colheres de sopa de chocolate em pó  
3 colheres de sopa de açúcar

### COBERTURA (OPCIONAL):

Cobertura (opcional): 1/2 barra de chocolate meio amargo (ao leite também serve, mas fica bem mais doce)  
1 lata de leite moça  
1 caixinha de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### COBERTURA (OPCIONAL):

Cobertura (opcional): Pique o chocolate, cada quadradinho em 8 pedaços. Ponha o leite moça e o chocolate em uma panela e, no fogo baixo, vá misturando até que o chocolate derreta. Aumente o fogo e mexa até começar a ferver (cuidado pra não grudar no fundo ou nas laterais da panela!). Retire do fogo e misture o creme de leite. Não espere esfriar muito antes de colocar no bolo senão ela vai ser mais difícil de espalhar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36309-bolo-de-chocolate-com-calda-de-cafe-molhado.html>