

BOLO DE CHOCOLATE BELGA

INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate belga 400 g
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite integral
- 4 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo com fermento
- 1 xícara de chocolate em pó
- 2 latas de leite condensado

MODO DE PREPARO

Derreta a barra de chocolate belga.

Misture com 1 das latas de leite condensado no fogo alto.

Derrame em uma vasilha e misture com as 2 colheres de manteiga.

Coloque as 2 xícaras de farinha de trigo com fermento e misture.

Despeje o leite integral e misture lentamente.

Coloque o chocolate em pó, os ovos e misture.

Unte a forma com manteiga e coloque no forno preaquecido a 180°C por 1 h.

Use um lata de leite condensado para a cobertura e recheio junto com todo o chocolate que sobrou.

Decore-o como quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38378-bolo-de-chocolate-belga.html>