

# BOLO SEM OVOS COM CALDA INSTANTÂNEA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo  
3 colheres de sopa de chocolate em pó  
1 xícara de açúcar  
1 colher de sobremesa de fermento em pó químico  
1/2 colher de café de sal  
1 xícara de leite  
3 colheres de sopa de manteiga

### COBERTURA:

Cobertura: 1 e 1/2 xícara de açúcar  
1 e 1/2 xícara de água  
4 colheres de sopa de chocolate em pó

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata na mão o açúcar com a manteiga, acrescente os ingredientes secos peneirados, alternando com o leite. Despeje a massa em uma forma redonda untada com manteiga e reserve.

### CALDA:

Calda: Numa panela, misture bem todos os ingredientes da calda. Leve ao fogo até levantar fervura e derrame a calda devagar, ainda quente, sobre a massa.

Leve ao forno médio, preaquecido, para assar. Asse por cerca de 50 minutos a uma hora (dependendo do seu forno), em temperatura média (205°C).

Desenforme apenas depois de frio, que ficará com a calda de chocolate pronta.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39000-bolo-sem-ovos-com-calda-instantanea-de-chocolate.html>