

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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