

# BOLO PETELECO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de açúcar  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de achocolatado  
1/2 xícara (chá) de óleo  
1 xícara (chá) de leite quente  
3 ovos inteiros

### CALDA:

Calda: 1/2 xícara (chá) de açúcar  
1/3 da xícara (chá) de leite  
1/2 xícara (chá) de achocolatado  
1 colher (sopa) de margarina  
raspas de laranja ou limão

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Numa bacia, coloque o açúcar, a farinha, o fermento em pó, o achocolatado e misture bem.  
Acrescente os ovos e mexa, adicione o óleo e misture com mais velocidade, vá juntando leite quente aos poucos e mexendo com uma colher.  
Leve ao forno preaquecido em temperatura média ou alta, em forma de buraco, untada.

### CALDA:

Calda: Leve ao fogo todos os ingredientes e deixe ferver um pouco, jogue por cima do bolo.  
Este bolo fica bem fofinho e escuro, muito gostoso, podendo ser usado também para rechear. Rápido, prático e delicioso, espero que gostem!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39516-bolo-peteleco.html>