

BOLO DE MELÃO COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 6 colheres de achocolatado

50 ml de água

1 lata de creme de leite

2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os ovos, a polpa de melão e o óleo por cerca de 3 minutos, depois acrescente o açúcar e a farinha de trigo aos poucos.

Por último coloque o fermento.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo o achocolatado, a água e a margarina e misture até formar uma calda. Depois, retire do fogo e misture com o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40367-bolo-de-melao-com-calda-de-chocolate.html>