

BOLO DE CHOCOLATE MEIO AMARGO DO VITOR

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

Massa do Bolo: 3 colheres cheias de manteiga ou margarina com sal derretida

3 ovos

1/2 xícara de chocolate em pó sem açúcar (do Padre)

1/2 xícara de cacau em pó

1 xícara de leite morno

1 xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de açúcar comum

1 e 1/2 xícara de farinha peneirada

1 colher de chá de essência de rum (nozes ou baunilha)

1 colher de sopa cheia de fermento químico

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de Moça Chocolate Cremoso Nestlé

Gotas de chocolate (opcional)

MODO DE PREPARO

Unte com manteiga ou margarina uma forma retangular média ou com furo no meio (de pudim).

Adicione numa tigela cada ingrediente na ordem citada e vá misturando um por vez, homogeneizando com paciência.

Caso sinta que massa está seca coloque mais 1/2 xícara de leite antes de adicionar o fermento.

Asse em forno alto por aproximadamente 30 minutos.

Faça o teste do palito espetando o bolo e verificando se não há massa grudada no palito. Este é o ponto de retirar do forno.

Com uma espátula espalhe a cobertura sobre o bolo ainda quente e enfeite com as gotas de chocolate.

Se preferir desenforme com cuidado o bolo antes de colocar a cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40410-bolo-de-chocolate-meio-amargo-do-vitor.html>