

# BOLO FORMIGUEIRO COM CALDA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 200 g de manteiga sem sal

3 xícaras (chá) de açúcar

6 gemas

2 xícaras (chá) de leite

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate granulado

1 colher (sopa) fermento em pó

6 claras em neve

manteiga e farinha de trigo suficiente para untar a forma

### CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) açúcar

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

2 a 3 colher (sopa) de leite

## MODO DE PREPARO

### CALDA:

Calda: Em uma panela, em fogo baixo, coloque o açúcar, o chocolate em pó e a manteiga mexendo sempre.

Acrescente o leite aos poucos até ficar uma calda grossa.

Desenforme o bolo, despeje a calda por cima, espalhe rapidamente, deixe esfriar e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40981-bolo-formigueiro-com-calda-de-chocolate.html>