

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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