

# BOLO BICOLOR, COM COBERTURA DE CHOCOLATE, DA TIA NANA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
3 ovos  
1 xícara de açúcar  
1/2 xícara de chocolate (cacau em pó)  
1/2 xícara de óleo  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de leite  
1 colher de fermento em pó royal

### COBERTURA:

Cobertura:  
1 xícara de açúcar  
2 xícaras de leite  
1 xícara de chocolate (cacau em pó)  
2 colheres (sopa) de margarina  
2 colheres (sopa) de maizena

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:  
Bata no liquidificador os ovos, o açúcar e o óleo.  
Depois de bem batido misture o leite, aos poucos a farinha e por último, o fermento.  
Distribua a metade da massa numa assadeira redonda com furo, reserve a metade restante ainda no copo do liquidificador.  
Adicione 1/2 xícara de chocolate, com 1/4 de xícara de leite na outra metade da massa e bata rapidamente, só para misturar.  
Distribua o restante da massa por cima da massa que já está na assadeira.  
Asse por 30 a 45 minutos em forno preaquecido a 190°C.

### COBERTURA:

Cobertura:  
Enquanto o bolo assa, coloque numa panelinha, o açúcar, o chocolate, a maizena, o leite e a margarina, cozinhe em fogo brando, sempre mexendo. Quando engrossar, atingindo a consistência de creme, ainda quente, regue todo o bolo já frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/41119-bolo-bicolor-com-cobertura-de-chocolate-da-tia-nana.html>