BOLO DE LIMÃO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

PARA CALDA:

Para calda:4 colheres de sopa de achocolatado em pó

4 colher de manteiga

3 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha, mexa bem.

Enquanto isso aqueça o forno a 180ºC, unte uma forma e polvilhe, coloque o bolo para assar.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Após assar espere esfriar pelo menos 30 minutos e coloque a cobertura.

Para fazer a cobertura coloque os ingredientes no fogo e mexa bem até dar o ponto exato.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41262-bolo-de-limao-com-cobertura-de-chocolate.html