BOLO DE CHOCOLATE DO NUIM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras (Chá) de açúcar

4 xícaras (Chá) de farinha de trigo com fermento

2 xícaras (Chá) de leite

1 xícara (Chá) de óleo

2 xícaras (Chá) de chocolate em pó(sem ser achocolatado tipo "Nescau")

3 ovos

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 colher de margarina

3 colheres de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

1 colher de margarina

3 colheres de chocolate em pó

1/2 xícara de leite

1 saquinho de granulado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Unte uma forma com margarina e farinha de trigo.

Em uma tigela coloque a farinha de trigo com fermento, os ovos , o açúcar, o óleo, o leite, o chocolate em pó e uma pitadinha de sal.

Bata tudo na batedeira até que fique cremoso e comece a borbulhar. Despeje na forma untada e leve ao forno médio preaquecido a 180ºC por mais ou menos 40 à 45 minutos.

O bolo deve ficar bem sequinho no meio, espete com garfo ou com um palito, até que o mesmo saia limpo.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela derreta a margarina.

Adicione o leite condensado e o chocolate em pó.

Mexa com uma colher de pau até que fique bem cremoso.

Corte o bolo ao meio (frio) e despeje todo recheio.

Coloque de volta a outra metade do bolo.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta a margarina em uma panela.

Coloque o leite condensado, o chocolate em pó e o leite.

Mexa até que engrosse um pouco (mas não muito, essa deve ficar, tipo calda).

Despeje em cima e dos lados, como preferir e confeite com o granulado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41448-bolo-de-chocolate-do-nuim.html