

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 180°C 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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