

# BOLO DE CHOCOLATE SEM FERMENTO E FARINHA

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo:  
1 lata de leite condensado  
1 caixa de creme de leite  
 $\frac{1}{2}$  lata de chocolate em pó (use a lata de leite condensado como medida)  
3 ovos

### CREME DE LIMÃO:

Creme de limão:  
 $\frac{1}{2}$  lata de leite condensado  
2 limões com bastante suco

## MODO DE PREPARO

Bata o bolo no liquidificador por aproximadamente 10 minutos. Despeje essa massa em uma forma com furo no meio, devidamente untada com manteiga e polvilhada com chocolate (assim seu bolo não fica com a marca branca de farinha). Leve o bolo para o forno em temperatura média por 30 a 40 minutos, ou até que no teste do palitinho saia uns pedaços de massa, e não a massa líquida.

Enquanto o bolo estiver no forno, misture o leite condensado com o suco dos limões e leve ao fogo médio por 15 minutos até engrossar, use esse creme para fazer a cobertura do seu bolo.

Fica doce e azedo uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41633-bolo-de-chocolate-sem-fermento-e-farinha.html>