

DELÍCIA AFRICANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de água fervente

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de cacau em pó

1 colher (café) rasa de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de noz-moscada ralada

1 colher (sopa) fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (chá) de canela em pó

1/2 xícara (chá) de cacau em pó

1 colher (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos e o açúcar no liquidificador, em seguida coloque o óleo e bata mais um pouco. Acrescente a água e o restante dos ingredientes na sequência acima.

Coloque numa fôrma média/alta untada com margarina e açúcar e leve para assar em forno preaquecido com temperatura média/alta por mais ou menos 40 a 45 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Junte todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo baixo mexendo sempre. Assim que levantar fervura, deixe cozinhar por mais dois minutos. Desligue o fogo e distribua sobre o bolo ainda quente.

Bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42011-delicia-africana.html>