

BOLO DE CHOCOLATE DO VÔ FERNANDO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 4 ovos

2 copos de açúcar

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

4 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel

3 copos de farinha de trigo

1 copo de leite integral

2 colheres de chá de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de moça chocolate cremoso nestlé

40 g de miçanga sabor chocolate

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira coloque as claras e bata durante 2 minutos, acrescentando aos poucos, o açúcar, as gemas, a manteiga, o chocolate em pó, a farinha de trigo e o leite. Bata por mais 5 minutos e desligue a batedeira acrescentando o fermento em pó, batendo delicadamente com uma espátula.

Coloque em uma forma para bolo furada, de 23 cm de diâmetro, devidamente untada e polvilhada com farinha de trigo.

Leve ao forno para assar, a uma temperatura de 220°C, por aproximadamente 45 minutos.

Deixe esfriar e desenforme o bolo. Com uma linha de nylon ou uma faca comprida, corte-o ao meio com muito cuidado para não quebrar.

Cubra a parte de baixo com Moça Chocolate Cremoso Nestlé e monte-o com a parte de cima e, na sequência, cubra-o com o resto da cobertura e polvilhe a miçanga por toda a sua superfície.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42162-bolo-de-chocolate-do-vo-fernando.html>