BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO PARA SORVETE

INGREDIENTES

4 ovos

200 ml de açúcar

200 g de chocolate em barra

200 g de manteiga

250 ml de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate e a manteiga em banho maria ou no micro-ondas e deixe esfriar.

Bata os ovos com o açúcar até obter um creme grosso.

Coloque então o chocolate e a manteiga derretidos sobre o creme e mexa bem.

Peneire por cima a farinha de trigo e o fermento e mexa bem.

Coloque a massa em forma untada com manteiga e asse em forno preaquecido a 225ºC.

Dica:

Se sobrar bolo é só guardar o restante na geladeira e quando for servir novamente aqueca no forno ou microondas.

É para ser servido quente de preferência com sorvete de baunilha.

Pode ser assado na forma de sua preferência inclusive refratário de vidro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42176-bolo-de-chocolate-cremoso-para-sorvete.html