

BOLO DIVINO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 xícara de óleo
- 3 xícaras de açúcar
- 4 gemas
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de água
- 1 garrafa de coca-cola média sem gelo
- 3 xícaras de farinha de trigo bem cheia
- 2 colheres de sopa de fermento
- 4 claras em neve
- 1 pitada de sal
- 250ml de leite
- 1 xícara de chocolate em pó
- 2 colheres de claybom
- 1 lata de leite condensado (opcional)
- 200 g de floco de coco (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira o óleo, o açúcar, as gemas e o chocolate em pó e bata bem.

Acrescente a água e a coca-cola em temperatura ambiente, bata novamente por 2 minutos.

Coloque a farinha de trigo, bata ate a massa ficar homogênea e criando bolinhas depois acrescente o fermento, as claras e o sal mexendo com uma colher carinhosamente.

Leve ao forno médio por 30 minutos, verifique com um palito se já esta assado.

Depois do bolo pronto vamos fazer a cobertura pegando uma panela coloque o leite, o chocolate e o claybom, deixe ferver por 5 minutos e faça furinhos no bolo com garfo levemente e coloque em cima do bolo essa cobertura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42288-bolo-divino-de-chocolate.html>