

BOLO DE CHOCOLATE E CAFÉ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 claras em neve
4 gemas
1 xícara de óleo
2 xícaras de café passado (bem forte)
3 xícaras de açúcar
1 xícara de chocolate em pó
4 xícaras de farinha
1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 2 colheres de sopa de margarina
1 lata de leite condensado
1 gema peneirada
1 xícara de chocolate em pó
5 colheres de sopa de café pronto (bem forte)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Aqueça o forno;
Unte a forma;
Bata as gemas, o óleo e o café;
Adicione o chocolate em pó, o açúcar e a farinha de trigo, bata bem;
Adicione o fermento;
Por último, acrescente as claras em neve misturando delicadamente;
Asse no forno por 45 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Leve todos os ingredientes ao fogo, sem parar de mexer. Desligue quando ficar cremoso. Espalhe ainda quente sobre o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42345-bolo-de-chocolate-e-cafe.html>