

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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