

BOLO DE CHOCOLATE ESPECIAL FEITO COM IOGURTE E CANELA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 tablete de margarina

4 colheres (sopa) de cacau

6 colheres (sopa) de leite

1 pacote (500 g) de glaçucar

1 colher (sobremesa) de baunilha

1 xícara (chá) nozes (opcional)

MODO DE PREPARO

Peneirar dentro de uma tigela o açúcar e a farinha

Misturar em uma panela a margarina, o cacau, a água e dar uma rápida fervura. Despejar isso sobre a mistura de farinha e açúcar e bater até ficar bem ligado.

Acrescentar os ingredientes restantes e misturar bem.

Despejar em forma bem untada (30x40 cm) e assar em forno quente (250°C) por 35 minutos aproximadamente.

Começar a cobertura cerca de 5 min antes do bolo estar pronto: derreter ate ferver o seguinte: o tablete de margarina juntamente com o chocolate e o leite. Retirar do forgo e acrescentar o glaçucar, a baunilha e as nozes.

Espalhar a cobertura quente sobre o bolo ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42656-bolo-de-chocolate-especial-feito-com-iogurte-e-canela.html>