

BOLO DE CANELA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 copos de trigo
- 1 copo de açúcar
- 1/4 de copo de manteiga derretida
- 1 copinho de iogurte natural com soro
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 ovo
- 3 colheres de chá de canela em pó
- 2 barras de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes na batedeira, menos o chocolate em barra.

Se a massa estiver muito consistente, pode-se misturar um pouco de leite até que ela fique cremosa.

Após esse procedimento, pique o chocolate em pedaços pequenos (geralmente eles já vem com a marca riscada, pode usar essa marca ou corte na marca e corte de novo na metade) e misture na massa delicadamente.

Coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno 220°C por 40 minutos.

Para cobertura, use de sua preferência. Eu geralmente coloco açúcar e canela passados em uma peneira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42671-bolo-de-canela-com-chocolate.html>