

BOLO CHOCO FRAN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 colheres de sopa de manteiga

2 xícaras de chá de açúcar

4 xícaras de chá de farinha de trigo

3 xícaras de chá de leite

2 colheres de sopa de fermento em pó

3 xícaras de chá de chocolate em pó

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

6 colheres de chocolate em pó

2 colheres de manteiga

1 xícara de chá de leite

CALDA:

Calda:2 xícaras de chá de chocolate em pó

2 colheres de manteiga

1 xícara e 1/2 de água

açúcar para dar uma liga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata na batedeira os ovos a manteiga o açúcar o chocolate e o leite, até obtermos um creme . Depois adiciona a farinha aos poucos e por ultimo o fermento em pó. Leve ao forno médio pré aquecido por aproximadamente 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo até formar um brigadeiro mais mole, reserve.

CALDA:

Calda:Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até obtermos uma calda um pouco consistente.

MONTAGEM DO BOLO:

Montagem do Bolo:Depois do bolo frio, desenforme-o e corte-o ao meio com um barbante ou com a faca , coloque a parte de baixo na forma, molhe com refrigerante ou com leite como preferir, espalhe o recheio e cubra com a outra parte do bolo.

Faça furos na parte superior para que a calda penetre no bolo e despeje a calda, polvilhe com granulado ou coco e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/42922-bolo-choco-fran.html>