

BOLO SIMPLES COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: 3 colheres (sopa) de leite

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) cheia de margarina sem sal

100 g de chocolate meio amargo picado

Granulado de chocolate a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Reserve.

Bata bem as gemas com a margarina e o açúcar.

Acrescente o leite e farinha aos poucos sem parar de bater.

Por último agregue as claras em neve e o fermento.

Coloque em forma grande de furo central untada e enfarinhada.

Asse em forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

Quando espetar um palito e sair limpo estará assado.

Depois pegue os ingredientes da calda e derreta em uma panela quando estiver quase para engrossar.

Desligue o forno e jogue no bolo a calda.

Depois decore com granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43613-bolo-simples-com-calda-de-chocolate.html>