BOLO DE CHOCOLATE COM CALDA DE BEIJINHO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de chocolate em pó

1/2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara de água fervente

3 colheres (chá) de fermento

3 ovos

Calda de beijinho1 caixa de leite condensado

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha, açúcar, chocolate, ovos e óleo em uma vasilha e bata bem

Pode ser batido na mão

Adicione a água fervendo, bata bem e por último junte o fermento

Coloque em forma redonda, untada e polvilhada e leve ao forno moderado (180°) por aproximadamente 35 minutos, desenforme e regue com a calda

Coloque na panela uma caixinha de leite condensado e depois a manteiga e mexa até engrossar

Por fim, despeje a calda em cima do bolo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4378-bolo-de-chocolate-com-calda-de-beijinho.html