

TEMPESTADE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

3 xícaras de farinha de trigo

3 xícaras de açúcar

3 ovos

4 colheres de margarina

CALDA:

Calda:1 lata de leite condensado

3 colheres de chocolate

1/2 lata de leite (usar a embalagem do leite condensado)

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bater o açúcar, a margarina e os ovos.

Depois acrescente a farinha de trigo, o leite e por último o fermento.

Unte a forma com a farinha.

Asse por mais ou menos 40 minutos.

CALDA:

Calda:Coloque todos os ingredientes numa panela e misture ao fogo até que fique cremoso.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Depois que ambos estejam prontos, tire a cascas do bolo e espalhe a calda por ele inteirinho.

Para terminar encha-o de granulado e enfeite com alguns morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43953-tempestade-de-chocolate.html>