

# 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 acrescentar 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 casca do bolo e espalhe a calda por ele inteirinho.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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