

BOLO FÁCIL DE CHOCOLATE NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de achocolatado

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de água quente

1 colher de fermento químico em pó (Royal).

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 1 xícara de açúcar

2 xícaras de leite

1 xícara de achocolatado

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o achocolatado e o óleo. Depois de bem batido misture a água.

Misture aos poucos a farinha e por último, o fermento.

Se ficar um pouco pesado para o liquidificador, mexa bem com uma colher grande.

Distribua a massa numa forma qualquer.

Asse por 30 a 40 minutos (190°) em forno preaquecido.

Enquanto o bolo asse prepare o recheio e a cobertura

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Com 1 das 2 xícaras de leite, misture as duas colheres de amido de milho e reserve.

Leve numa panela ao fogo alto: o açúcar, o resto do leite (1 uma xícara), o achocolatado e a margarina.

Misture bem até ferver, quando ferver coloque o leite e o amido e milho na panela ainda ao fogo.

Mexa até ferver.

Colocar no bolo ainda quente, e está pronto o seu bolo de chocolate!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44234-bolo-facil-de-chocolate-no-liquidificador.html>