

# 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 o o amido e milho na panela ainda ao fogo.  
Mexa até ferver.

Colocar no bolo ainda quente, e está proto 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>