# BOLO DE CHOCOLATE COM NOZES E COBERTURA DE CAFÉ

## **INGREDIENTES**

#### **MASSA**

Massa:3 ovos

- 3 xícaras de farinha de trigo com fermento
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga (ou margarina)
- 5 colheres de sopa de Nescau em pó
- 1 xícara de leite
- 50 g de nozes e amendoim triturados
- 1 caixa de Nescau pronto para beber

### COBERTURA

Cobertura:3 xícaras de leite

- 1 colher de manteiga (ou margarina)
- 6 colheres de sopa de Nescau
- 2 colheres de sopa de café solúvel
- 50 g de nozes
- 50 g de amendoim
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Em um recipiente adicione os ovos, açúcar, leite e a manteiga, misture bem.

Acrescente a farinha aos poucos até a massa ficar homogênea, após isso adicionar o nescau, misturar até aderir completamente a massa.

Por fim misture as nozes e amendoins levemente triturados à massa, e despeje-a numa forma untada que deve ser levada ao forno a 220ºC.

### **COBERTURA**

Cobertura: Adicione o leite, a manteiga, o café e o nescau em uma panela no fogo médio, e mexa até atingir a consistência de calda, um pouco grossa.

Triture as nozes e o amendoim juntamente com o açúcar e o sal.

Após a calda e o bolo esfriarem, faça alguns furos no bolo desenformado e regue com o Nescau pronto para beber.

Em seguida derrame a calda sobre o bolo e polvilhe a paçoca de nozes e amendoim por cima da calda.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/44277-bolo-de-chocolate-com-nozes-e-cobertura-de-cafe.html}$