BOLO DE MICROONDAS DE CHOCOLATE COM COBERTURA GANACHE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

16 colheres (sopa) de leite

12 colheres (sopa) de óleo (usei óleo de canola para ficar mais leve a massa mas pode usar qualquer outro)

8 colheres (sopa) de chocolate em pó (não use achocolatados)

16 colheres (sopa) rasas de açúcar

16 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 colheres (chá) rasas de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:1 caixa de creme de leite

1 barra de chocolate meio amargo

Confeitos ou coco ralado para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque no liquidificador primeiramente as claras e bata um pouco para ficar com um pouco de espuma.

Junte ainda no liquidificador as gemas peneiradas (ou retire a película da gema com um garfo), o leite e o óleo e bata mais um pouco.

Coloque numa tigela e adicione chocolate em pó, açúcar, farinha de trigo, fermento e misture bem (eu bati na batedeira mas pode ser na mão se bem misturado).

Coloque numa forma de microondas de plástico ou qualquer outra de forma a ficar ocupando somente até a metade pois o bolo dobrará de tamanho (no microondas não precisa untar).

Leve em potência alta por 12 minutos sem abrir, é normal quase transbordar.

COBERTURA:

Cobertura:Quebre a barra em pedaços e leve ao microondas por 1 minuto para derreter, caso não derreta vá colocando mais dez segundos por vez até derreter.

Retire e mexa até o chocolate ficar todo derretido.

Adicione o creme de leite e mexa até misturar os dois ingredientes e ficar liso o creme.

Desenforme o bolo e cubra com essa cobertura de ganache ainda morna ou quente e decore com confeitos ou

coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44915-bolo-de-microondas-de-chocolate-com-cobertura-ganache.html