

BOLO SIMPLES COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos (claras e gemas separadas)

2 xícaras (chá) de açúcar

3 colheres (chá) de manteiga

3 xícaras de farinha de trigo peneiradas

1 xícara e 1/2 de leite

1 colher (chá) de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 2 colheres (chá) de manteiga

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe as gemas das claras e reserve as claras sem bater.

Em um recipiente coloque as gemas o açúcar e a manteiga e bata até que fique homogêneo.

Acrescente a farinha de trigo peneirado e o leite, mexa primeiro para misturar aos outros ingredientes, bata em seguida.

Lave o batedor e em seguida bata as claras ao ponto de neve.

Acrescente na massa e misture com uma colher de pau até que esteja totalmente misturado.

Por último o fermento em pó, também misture como uma colher de pau.

Despeje numa forma de sua preferência (redonda, com furo, ou retangular) untada e enfarinhada leve ao forno pré-aquecido em temperatura média (180°C) por 30 minutos ou até que fique dourado.

COBERTURA (FAÇA DEPOIS QUE O BOLO SAIR DO FORNO):

Cobertura (faça depois que o bolo sair do forno): Numa panela derreta a manteiga.

Acrescente o leite condensado e misture bem.

Por último o chocolate em pó.

Mexa sempre como uma colher de pau até o ponto de brigadeiro, sempre em fogo baixo para que não queime a cobertura.

Desenforme o bolo e despeje a cobertura por cima, deixe esfriar um pouco e sirva.

Pronto você terá um bolo fofinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45134-bolo-simples-com-cobertura-de-chocolate.html>