

# 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 ultimo o fermento em pó, também misture como uma colher de pau.

Despeje numa forma de sua preferencia (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.

Mixa 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 enfriar um pouco e sirva.

Pronto você terá um bolo fofinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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