

BOLO CREME DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de sobremesa de pó royal
- 1/4 colher de sobremesa de sal
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3/4 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Peneirar junto em uma tigela os ingredientes acima.

Adicionar a esta mistura e misturar bem: 1/2 xícara de leite em temperatura ambiente (não gelado) e 2 colheres de sopas de margarina derretida.

Espalhe essa mistura numa forma retangular (20x26) refratária.

Salpicar por cima a seguinte mistura: 1 xícara de açúcar, 4 colheres (sopa) chocolate em pó.

Despejar devagar sobre a massa 1 e 3/4 de xícara de água quente.

Assar em forno moderado por 45 minutos.

Depois de assado formara um creme de chocolate em baixo e bolo em cima.

Deve ser servido ainda morno ou quente com creme de leite, sorvete ou chantily.

Ótimo para ser assado enquanto é servido o almoço ou jantar especialmente se o forno foi usado para o preparo da refeição.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45916-bolo-creme-de-chocolate.html>