

BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO (MICRO-ONDAS)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de trigo

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícaras de leite

3 a 4 ovos

1 lata de leite condensado

1 colher e meia de fermento em pó

1 xícara de achocolatado em pó

3 a 4 colheres de margarina

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

6 colheres de achocolatado

3 colheres de margarina

250 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve.

Adicione o açúcar e bata novamente.

Junte o leite condensado e bata, depois adicione as gemas e bata por 3 minutos.

Acrescente o trigo, bata por 5 minutos, depois adicione o achocolatado bata por mais 3 minutos.

Coloque o fermento e bata na velocidade mínima por 3 minutos, espere a massa descansar por 6 minutos, enquanto a massa descansa unte a forma, depois de 6 minutos, bata por mais 2 minutos.

Coloque a massa na forma e leve ao forno preaquecido a 150°C, deixe assar por 35 a 40 minutos.

Ou no forno micro-ondas 15 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Junte o leite condensado e a margarina em um recipiente próprio para micro-ondas, coloque 6 minutos,

há cada 1 minuto, dê pause e mecha, quando faltarem 2 minutos acrescente o achocolatado misture bem e coloque no micro-ondas novamente, mexendo a cada 1 minuto até ele ficar no ponto certo.

Depois use uma espátula para cobrir o bolo, então jogue o coco ralado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45943-bolo-de-chocolate-cremoso-micro-ondas.html>