

BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO (MICRO-ONDAS)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
2 xícaras de trigo
1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara 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.
Acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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