

# BOLO DE CANELA COM COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO

## INGREDIENTES

### PARA A MASSA:

Para a massa: 2 xícaras de chá de farinha de trigo

2 xícaras de chá de açúcar

1 colher de sopa de fermento químico em pó

2 ovos

1 xícara de chá de leite morno

1/2 xícara de óleo

2 colheres de sopa rasas de canela em pó

### PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 170 g de chocolate branco picado

1 caixa (200 g) de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### PARA O BOLO:

Para o bolo: Coloque todos os ingredientes em uma tigela grande. Misture tudo com uma colher até ficar homogêneo. Não é necessário bater, nem separar nada.

Coloque a massa em uma forma untada com margarina e farinha e leve ao forno preaquecido a 180°C por mais ou menos 45 minutos ou até que espetando um palito, ele saia limpo.

### PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: Derreta o chocolate branco no microondas ou em banho maria. Acrescente o creme de leite e cubra o bolo já frio com esta mistura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46534-bolo-de-canela-com-cobertura-de-chocolate-branco.html>