

BOLO DELICIOSO DE OVOMALTINE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos
3 colheres de sopa de margarina
2 xícaras de açúcar
300 ml de leite integral
8 colheres de sopa de Ovomaltine
5 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel
3 xícaras de trigo
2 colheres de café de fermento em pó
1 colher de café solúvel ou cappuccino (opcional)
1 pitada de sal

COBERTURA:

Cobertura: 1 colher de sopa de margarina
3 colheres de sopa de açúcar
70 ml de leite
6 colheres de sopa de achocolatado ou chocolate em pó solúvel

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque na batedeira o açúcar, as gemas e a margarina. Bate bem até formar um creme claro e cremoso. Após acrescente o leite, o chocolates em pó, o ovomaltine e o café com ou sem a pitada de sal. Bata por 1 minuto e acrescente o trigo. Bata até formar um creme uniforme. Acrescente o fermento na velocidade baixa só para misturar rapidamente e desligue. Acrescente as claras em neve, e misture a mão bem devagar, envolvendo o creme todo. Coloque em uma forma de 30 cm de diâmetro untada, ou uma forma com furo no meio. Leve ao forno preaquecido em 180°C por aproximadamente 40 minutos. O tempo pode variar de forno para forno. Uma dica para saber se o bolo está assado, espete um palito de dente, e se ele sair seco, é que o bolo já está assado.

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:Leve ao fogo em uma panela a margarina e o açúcar. Deixe derreter e misture bem.

Após acrescente o leite e o achocolatado.

Deixe ferver em fogo baixo até engrossar a cobertura.

Após despeje sobre o bolo ainda quente. Se preferir, poderá polvilhar ovomaltine por cima da cobertura, ou até mesmo chocolate granulado ou coco ralado.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47393-bolo-delicioso-de-ovomaltine.html>