

# BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA CREMOSA

## INGREDIENTES

### PARA O BOLO:

Para o Bolo: 2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de nescau

1 colher sopa de fermento em pó

3 ovos

1/2 xícara de óleo

2 colheres de sopa de margarina

1 xícara de água morna

### PARA A COBERTURA:

Para a Cobertura: 2 colheres de sopa de margarina

6 colheres de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de nescau

2 xícaras de leite

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: No liquidificador bata os ovos, óleo, margarina e a água morna. Reserve

Em um recipiente misture os secos, trigo, açúcar, nescau e o fermento.

Junte a mistura do liquidificador aos secos e mexa até dar o ponto da massa.

Unte a forma e despeje a massa.

Uns 30 minutos de forno ou até enfriar o palito e ele sair seco e limpo.

### CALDA:

Calda: Leve todos os ingredientes da calda ao fogo até engrossar

Cubra o bolo e deixe gelar

Essa cobertura é ótima e muito parecida com brigadeiro mole.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47523-bolo-de-chocolate-com-cobertura-cremosa.html>