BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:1/2 lata de creme de leite

1 lata de leite condesado

1/2 xícara de chocolate em pó

1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador coloque o creme de leite, o leite morno, o óleo e os ovos, deixar bater por 5 minutos.

Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, o chocolate em pó e o açúcar, misture bem até ficar tudo misturado.

Depois pegue a mistura do liquidificador e coloque na vasilha, misture bem até a ficar uma massa homogênea, mais a massa não pode ficar muito pesada, tem que ficar cremosa. Coloque em uma assadeira untada com margarina e farinha e leve ao forno na temperatura de 180°C por 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela coloque a margarina para derreter, depois coloque o leite condesado e o creme de leite e misture, depois aos poucos vá colocando o chocolate em pó, quando tiver no ponto de um creme é so desligar e confeitar o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47900-bolo-de-chocolate-cremoso.html