

# BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO

## INGREDIENTES

### COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

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 condensado e o creme de leite e misture, depois aos poucos vá colocando o chocolate em pó, quando tiver no ponto de um creme é só desligar e confeitado o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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