BOLO GELADO DE CHOCOLATE (SUPER FÁCIL)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:8 ovos

4 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de leite quente

4 xícaras de açúcar

2 xícaras de nescau (ou outro achocolatado de sua preferência)

1 colher de sopa (bem cheia) de fermento

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

2 latas e 1/2 de leite (a mesma lata do leite condensado)

4 colheres de sopa de nescau

Granulado para enfeitar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Bata todos os outros ingredientes deixando o fermento por último e colocando o leite aos poucos.

Misture as claras que estavam reservadas com uma espátula bem devagar para que ela se encorpe a massa.

Coloque a massa numa assadeira média untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C graus até que a massa esteja assada.

ATENÇÃO: Essa massa assa muito rápido!

COBERTURA:

Cobertura:Coloque todos os ingredientes (menos o granulado) em uma panela e leve ao fogo, deixe ferver e mexa bastante.

Depois é só furar o bolo e ir colocando a cobertura bem devagar.

Coloque o granulado,se quiser também pode colocar uns morangos, chantilly.

Fica uma delícia!

O ideal é deixar 12 horas na geladeira.

Espero que gostem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47925-bolo-gelado-de-chocolate-super-facil.html