

BOLO DE CHOCOLATE DECORADO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 leite condensado

Achocolatado em pó

1 colher margarina

3 a 4 caixas de bis ou sem parar

250 a 400 g de bala de goma, confete ou granulado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos com açúcar, óleo, achocolatado e farinha e trigo, depois adicione a água quente e por último o fermento em pó.

Asse no forno por temperatura média por 40 segundos, desenforme quente.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela acrescente o leite condensado o chocolate em pó e a margarina.

Mexa até desgrudar do fundo, ainda quente despeje em cima do bolo e espalhe bem nas laterais. pegue os bis e coloque-os nas laterais, ajeitando-os um ao lado do outro.

Você pode decorá-lo do jeito que quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48018-bolo-de-chocolate-decorado.html>