BOLO DE CHOCOLATE DA LELÊ

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:2 colheres de manteiga

7 colheres de chocolate em pó

2 latas de creme de leite

3 colheres de açúcar

1/2 copo de leite

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Coloque em uma panela os ingredientes e deixe ferver por uns 15 minutos.

Quando estiver desgrudando do fundo da panela e grosso é o ponto de jogar em cima do bolo, se quiser coloque chocolate granulado, fica muito bom!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48267-bolo-de-chocolate-da-lele.html