BOLO DE CHOCOLATE COM 1 OVO E IOGURTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 ovo

4 colheres de sopa de chocolate em pó

2 colheres de ovo maltine

2 colheres de sopa de manteiga

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

2 e meia colheres de chá de fermento

1 xícara de leite

1 iogurte natural

CALDA:

Calda:2 colheres de sopa de manteiga

4 colheres de sopa de chocolate em pó

3 colheres de sopa de ovomaltine

1 latas de creme de leite com soro

3 colheres de sopa de açúcar

coco ou granulado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador o ovo, açúcar, a manteiga e o iogurte.

Junte o chocolate em pó, o ovo matine a farinha de trigo e o leite, Bata tudo por 2 minutos.

Preaqueça o forno em 240º e unte uma assadeira de fundo removível com manteiga e farinha.

Despeje o bolo na assadeira e coloque no forno, deixe assar por 45 minutos.

Retire o bolo e reserve.

CALDA:

Calda:Derreta a manteiga em um panela e junte o chocolate em pó com o ovo maltine, deixe ficar homogêneo.

Desligue o fogo e coloque o creme de leite e o açucar, mexa bem.

Após esfriar coloque em cima do bolo e cuba com granulado ou coco ralado.

Se desejar sirva comum bola de sorvete de creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48289-bolo-de-chocolate-com-1-ovo-e-iogurte.html