# BOLO POETISA SÉCULO XXI (COBERTURA DE CHOCOLATE)

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:4 xícaras de chá de farinha de trigo sem fermento

1 colher de sopa de amido de milho

1/2 colher de sopa de fermento em pó

5 ovos

1 xícara de chá de óleo

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de suco de um maracujá

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 colher de sopa de queijo ralado

1/2 xícara de chá de goibada cortada em cubinhos

4 colheres de sopa de chocolate em pó

### COBERTURA:

Cobertura:1 caixinha de leite condensado média

1 caixinha de creme de leite pequena

2 colheres de sopa de margarina

4 colheres de chocolate em pó

2 colheres de sopa de chocolate em pó, para salpicar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:No copo do liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o leite, o suco, o açúcar e queijo ralado e bata por cinco minutos.

Numa vasilha peneire a farinha, o amido e o fermento e acrescente a mistura do liquidificador e misture por cinco minutos ou, três minutos se for com a batedeira.

Unte uma forma de furo média, com margarina e farinha de trigo e destribua a massa deixando uma xícara e meia para misturar com as quatro colheres de chocolate em pó, misture bem e coloque em círculo no meio da massa branca afundando a colher na massa achocolatada sem tocar o fundo da forma. Corte a goibada em cubinhos, 1/2 xícara, passe na farinha de trigo e coloque por toda a massa, apertando um pouco para os cubinhos afundar. Leve ao forno preaquecido em 180°C, por 50 minutos.

## COBERTURA:

Cobertura:Numa panela, junte o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina.

Leve ao fogo brando mexendo sempre, até começar a dar ponto de brigadeiro. Tire do fogo e acrescenteo creme de leite e misture bem. Reserve.

Quando o bolo amornar cubra com a cobertura de chocolate e salpique duas colheres de sopa chocolate em pó por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48851-bolo-poetisa-seculo-xxi-cobertura-de-chocolate.html