

BOLO DE CAFÉ COM RECHEIO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
280 g de farinha
140 g de açúcar
60 g de óleo
1 copo (americano) de achocolatado
1 copo (americano) de café coado
2 ovos
1 colher de fermento

RECHEIO:

Recheio:
4 colheres (sopa) de achocolatado
2 colheres (chá) de margarina
1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Junte todos os ingredientes e o café vai colocando ao poucos e bata até que fique cremoso.
Em uma forma untada leve ao fogo por aproximadamente 40 minutos em fogo médio.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela leve todos os ingrediente no fogo até que vire um brigadeiro.
Abra a massa e espalhe o recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49066-bolo-de-cafe-com-recheio-de-chocolate.html>