

# BOLO DE CHOCOLATE COM GELEIA DE TANGERINA

## INGREDIENTES

120 g de chocolate meio amargo  
100 g de manteiga sem sal  
1/2 xícara de geleia de tangerina  
1 xícara de açúcar  
1 pitada de sal  
3 ovos  
1 xícara de farinha de trigo  
1 colher de café bem cheia de fermento  
1/2 colher de café de bicarbonato de sódio  
raspas de laranja a gosto

## MODO DE PREPARO

Na batedeira bata os ovos com o açúcar, até ficar um creme fofo e esbranquiçado. Reserve.

Em banho maria derreta o chocolate, com a manteiga, a geleia e as raspas de laranja, misture tudo muito bem. Misture com o creme reservado.

Agora aos poucos misture a farinha de trigo peneirada e a pitada de sal, até ficar homogêneo. Agregue o fermento e o bicarbonato a massa .

Coloque em uma forma de fundo removível untada e enfarinhada, leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 40 a 45 minutos. Retire espere esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49621-bolo-de-chocolate-com-geleia-de-tangerina.html>