

# BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA ESPECIAL

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo:3 ovos  
2 xícaras de açúcar  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de achocolatado/chocolate em pó.  
1 xícara de oléo  
1 xícara de água fervendo  
1 colher de fermento

### COBERTURA:

Cobertura:3 colheres de doce de leite  
3 colheres de creme de chocolate e avelã

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo:Comece batendo os ovos e o açúcar.  
Acrecente o achocolatado e o oléo.  
Coloque a água fervendo e mexa por 2 minutos.  
Por último coloque o fermento, misture levemente.

### COBERTURA:

Cobertura:Misture o doce de leite com o creme de avelã.  
2 horas depois a cobertura fica craquelada, uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49688-bolo-de-chocolate-com-cobertura-especial.html>