

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 óleo

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.

Acrescente o achocolatado e o óleo.

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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