BOLO DE CHOCOLATE COM CALDA QUENTE DE AMORA

INGREDIENTES

PARA O BOLO:

Para o bolo:1 barra de chocolate ao leite 180 grs

4 ovos

2 colheres de sopa de margarina

1/2 xicara de chá de açúcar

1 xicara de chá rasa de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento em pó

PARA A CALDA:

Para a calda:2 xicaras de chá de amora ou morango

4 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de rum para flambar

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve e reservar

Derreter em uma tigela seca o chocolate no microondas por 1 minuto

Mexer bem acrescentar a margarina as gemas e o açucar (não precisa de batedeira)

Misturar a farinha de trigo as claras em neve e o fermento

Levar para assar em forma de bolo ingles ou outra de sua preferencia untada com margarina e polvilhada com chocolate em pó por 40 minutos

Retirar desenformar servir com a calda quente e se quizer com sorvete

Levar ao fogo a amora ou morango com o açúcar

Deixar somente para amolecer por 3 minutos

Colocar o rum em uma concha e levar a chama do fogão,quando incendiar despejar na calda e mexer

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50012-bolo-de-chocolate-com-calda-quente-de-amora.html