BOLO DE CHOCOLATE GRANULADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de chá de granulado de chocolate

2 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 xícara de leite

1 colher de café de manteiga ou margarina

4 cravos-da-índia moídos

1 colher de café de canela em pó

1 colher de café de essência de baunilha

1 pitada de sal

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de açúcar mascavo

3 ovos grandes

1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:200 ml de chantilly

1 colher de café de essência alimentícia de maracujá

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata tudo na batedeira, menos o fermento.

Com um fuê misture o fermento.

Coloque em forma circular untada e leve ao forno preaquecido, a 180°C, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.

COBERTURA:

Cobertura:Bata os ingredientes na batedeira por 20 a 25 minutos.

Leve à geladeira por 15 a 20 minutos.

Confeite o bolo frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50324-bolo-de-chocolate-granulado.html