

BOLO SOUFLÉ DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 ovos

1 copo de iogurte natural

1 pacote de gelatina sem sabor

2 colheres (sopa) chocolate em pó

3 colheres (sopa) bem cheias de margarina

1 pacote de mistura para bolo sabor chocolate

1 colher (sopa) fermento em pó

1 barra de 200 g de chocolate de sua preferência

1 caixa (200grs) de creme de leite

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Prepare o ganache derretendo o chocolate em banho maria e acrescente o creme de leite, despejando posteriormente sobre o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51947-bolo-soufle-de-chocolate.html>