

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>