

# BOLO DE MAÇÃ COM COBERTURA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

2 colheres de chocolate em pó

1/2 xícara de leite

## MODO DE PREPARO

Deixe uma forma untada com margarina e farinha de trigo e o forno ligado para preaquecer.

Em uma tigela, coloque os ovos e o açúcar, mexa até ficar homogêneo, acrescente a margarina e bata bem.

Coloque aos poucos o leite, mexendo bem, coloque a essência de baunilha.

Coloque aos poucos a farinha de trigo, mexendo sempre para não empelotar.

Coloque o fermento em pó e misture sem bater, até a massa ficar homogênea.

Coloque na forma já untada e enfarinhada e leve ao forno médio de 30 a 40 minutos ou até que a massa fique dourada e que ao fazer o teste do palito ele saia limpo.

Enquanto o bolo está no forno coloque os ingredientes da cobertura numa panela e mexa bem até dar um ponto de creme.

Desenforme, coloque a cobertura e sirva morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53471-bolo-de-maca-com-cobertura-de-chocolate.html>