BOLO DE CHOCOLATE COM MENTA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:3 ovos

3 xícaras de açúcar (240 ml)

3 colheres de margarina

1 copo de leite (240 ml)

3 xícaras de farinha de trigo

1 ½ colher de pó royal

3 colheres de chocolate em pó

1 ½ colheres de sopa de aroma de menta

COBERTURA:

Cobertura:6 colheres de sopa de chocolate em pó (50% cacau)

9 colheres de sopa de açúcar

6 colheres de sopa de leite

6 colheres de chá de margarina

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bater todos os ingredientes no liquidificador. Untar a forma com margarina e farinha. E assar em forno temperatura média, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

COBERTURA:

Cobertura:Leve ao fogo baixo todos os ingredientes mexendo sempre. Quando ferver desligue o fogo e despeje sobre o bolo.

Eu costumo fatiar o bolo antes para a calda entrar nos espaços.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54480-bolo-de-chocolate-com-menta-com-cobertura-de-chocolate.html