BOLO SIMPLES DE CHOCOLATE COM LICOR AMARULA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 xícara de açúcar (pode substituir por açúcar light usando 3/4 de xícara)

8 colheres de sopa cheias de chocolate em pó sem açúcar (também pode ser feito com achocolatado)

3 colheres de sopa de manteiga extra com sal derretida (pode ser substituido por 1/2 xícara de óleo, ou pela mesma quantidade de margarina tipo Qualy)

3 ovos

30 ml de licor de amarula

2 colheres de sopa (rasa) de fermento em pó

1 1/2 xícara de água

1 pitada de sal (no caso de utilizar óleo ou manteiga/margarina sem sal)

COBERTURA:

Cobertura:1 colher de sopa de manteiga ou margarina tipo qualy

6 colheres de sopa cheias de açúcar

4 colheres de sopa de chocolate em pó (ou cacau em pó)

30 ml de licor de amarula

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Com uma colher misture a farinha de trigo, o açúcar e o chocolate até ficar bem homogêneo. Adicione os 3 ovos inteiros, a manteiga derretida (ou óleo), o licor amarula e bata bem, adicionando a água aos poucos para deixar a massa mais leve, mas ainda como um creme consistente.

Se achar que a massa ainda está muito "pesada" (seca) adicione mais um pouco de água.

Feito isso, adicione o fermento e bata mais um pouco para misturar e coloque em forma untada e polvilhada com farinha.

Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média por cerca de 30 minutos ou até que ao espetar um palito ou garfo o mesmo saia limpo.

Após retirar o bolo do forno e desenformar: em uma panela, coloque a manteiga, o açúcar e o chocolate em pó e mexa em fogo baixo até levantar fervura, vá adicionando a amarula aos poucos e continue mexendo enquanto vai reduzindo, até que a calda fique levemente cremosa, não deixe cozinhar muito para evitar que fique açúcarada. Cubra o bolo com a calda ainda quente. Espere esfriar e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55296-bolo-simples-de-chocolate-com-licor-amarula.html