

CHOCO-BOLO

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) e quatro colheres(sopa) de chocolate em pó
- 3 xícaras (chá) e três colheres(sopa) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de fermento
- 3 ovos
- 1/2 copo (grande) de água

MODO DE PREPARO

Coloque as 3 xícaras de farinha em uma batedeira,junto a ela,ponhe sómente as claras dos 3 ovos,e bata os ingredientes na batedeira por 2 minutos.

Pegue as gemas e bote na batedeira,junto aos ingredientes já batidos,adicione também as 4 colheres de chocolate na batedeira (coloque as 2 xícaras de açúcar, ao longo do processo, junte as 3 xícaras de leite) bata tudo por 4 minutos.

Após ter batido-os,adicione-os a uma forma redonda,bem pequena,leve ao forno por 40 minutos.

Em uma pequena panela, coloque 1 xícara de chocolate em pó e despeje junto também o 1/2 copo de água, despeje as 3 colheres de leite, mexa bem os ingredientes.

Após 15 segundos, coloque a colher de manteiga, mexa por mais 1 minuto e deixe que o calor do fogão esquente, engrossando o caldo, mas por poucos segundos.

Após o bolo ficar pronto,remova-o da forma e o coloque em prato (de preferência plástico), despeje o caldo por cima do bolo.

Deixe na geladeira por 1 hora.

Sirva com cerejas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55383-choco-bolo.html>