BOLO DE LIMA COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de óleo

3 ovos inteiros

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de suco de laranja lima

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

Margarina e Chocolate em pó para untar

CALDA:

Calda:1/2 xícara (chá) de leite

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 1/2 colheres de margarina

2 colheres (sopa) rasa de açúcar

Chocolate Granulado para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Acrescente na ordem a farinha de trigo, o açúcar, os ovos, o óleo, o sal e o suco de lima bata bem, acrescente o fermento em pó e bata levemente.

Unte uma forma refratária com margarina e polvilhe com chocolate em pó, leve para assar no microondas em potência alta por cerca de 10 minutos.

CALDA:

Calda:Misture todos os ingredientes da calda e leve em fogo brando mexendo sempre até ponto fio ou até começar a desgrudar do fundo, deixe esfriar.

Desforme o bolo ainda quente, faça alguns furos para a calda penetrar na massa e despeje a calda sobre o bolo. Enfeite com chocolate granulado.

Sirva com sorvete de limão ou a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56324-bolo-de-lima-com-calda-de-chocolate.html