

BOLO DE CHOCOLATE ECONÔMICO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

Massa:

3 ovos grandes

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó ou achocolatado

1/2 xícara (chá) de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó cheia

1/2 xícara (chá) de água quente

Cobertura:

1 lata de leite condensado

3 colheres de achocolatado

1/2 caixinha de creme de leite

coco ralado ou chocolate granulado opcional

MODO DE PREPARO

Massa

Em um liquidificador, coloque os ovos, o açúcar e o óleo, e misture

Acrescente aos poucos a água até ficar bem claro em torno de 2 minutos

Em uma vasilha à parte, coloque a farinha e o chocolate em pó, misture e reserve

De volta ao liquidificador, quando a mistura ficar mais clara, adicione aos poucos a farinha e o chocolate e misture mais

Adicione o fermento em pó e bata no mínimo do liquidificador, só para misturar

Unte uma forma média com margarina e polvilhada com farinha de trigo

Na forma untada, despeje a mistura do liquidificador e coloque o bolo para assar em temperatura de 180° C aproximadamente 40 minutos

Cobertura

Em uma panela, coloque o leite condensado e o achocolatado e mexa bem, até dar o ponto de brigadeiro

Em seguida, adicione o creme de leite e misture

Depois de pronto, despeje em cima do bolo pronto e polvilhe o coco hidratado por cima

Se for usar coco ralado, despeje o coco em uma vasilha, acrescente aproximadamente 1/2 xícara de leite e misture bem para hidratá-lo

Espete um garfo no bolo, se ele sair limpo o bolo está pronto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/69-bolo-de-chocolate-economico-de-liquidificador.html>