BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de água morna

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de achocolatado

2 colheres (sopa) de manteiga

1/2 lata de leite condensado

Chocolate granulado para polvilhar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos com o açúcar, o óleo, o chocolate e a água

Despeje em uma tigela, misture com a farinha e o fermento

Coloque em uma forma grande redonda de buraco no meio de 24 cm de diâmetro, untada e enfarinhada com chocolate e asse em forno médio, preaquecido, por 30 minutos

Em uma panela, coloque o leite com o achocolatado, a manteiga e o leite condensado

Ferva por 5 minutos

Desenforme o bolo, despeje a calda e polvilhe com chocolate granulado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8663-bolo-de-chocolate-com-cobertura.html