

BOLO DE CHOCOLATE SEM OVOS COM COBERTURA

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo
1 copo de leite
5 colheres de achocolatado
1 xícara de açúcar
1/2 copo de óleo
1 colher (sopa) de fermento
1 colher (chá) de margarina
Cobertura: 6 colheres de achocolatado
5 colheres de leite
1 colher (sopa) de margarina
1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180
Bata o açúcar, o óleo e a margarina até ficar homogêneo
Acrescente o achocolatado e misture bem
Acrescente o leite e a farinha de trigo aos poucos, sempre mexendo
Por último, coloque o fermento
Asse em forno a 200
Cobertura
Coloque o achocolatado, a manteiga, o açúcar e o leite em uma panela; leve ao fogo e mexa por 5 minutos
Coloque sobre o bolo ainda quente
Espere esfriar e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10345-bolo-de-chocolate-sem-ovos-com-cobertura.html>