

BOLO DE CHOCOLATE MOLHADINHO E FOFINHO COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 ovos

1 1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de óleo de soja

1 xícara (chá) de água morna

2 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel

1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda de chocolate: 8 colheres (sopa) de achocolatado em pó

4 colheres de margarina

50 ml de leite

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e separe

Em outra vasilha bata as gemas com açúcar

Em seguida, acrescente a água morna, o chocolate e o óleo, misture

Acrescente a farinha de trigo e bata na batedeira em velocidade alta por 3 minutos; desligue a batedeira

Acrescente o fermento e mexa aos poucos

Em seguida, acrescente a clara em neve e mexa de baixo para cima, até ficar totalmente envolvida na massa

Asse em forno a 180

Para a calda, misture a margarina ou manteiga com o achocolatado e 50 ml de leite

Deixe levantar fervura e cozinhe por mais 1 minuto

Desligue e jogue imediatamente em cima do bolo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10391-bolo-de-chocolate-molhadinho-e-fofinho-com-calda-de-chocolate.html>