

BOLO MARAVILHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

7 ovos

2 xícaras de açúcar (orgânico ou demerara)

1 xícara de leite desnatado

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara de amido de milho peneirado

1 1/2 xícara de farinha de trigo peneirada

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas

Bata na batedeira em velocidade média as claras em neve, até ficarem bem consistentes e firmes; reserve

Misture as 7 gemas, as xícaras de açúcar, a xícara de leite e as 6 colheres de chocolate (pode usar achocolatado, mas cuidado para não usar um achocolatado muito doce, pois altera o sabor do bolo), misture primeiro com uma colher e depois bata na batedeira por 2 minutos na velocidade baixa

Retire da batedeira, peneire a xícara de amido de milho e misture com uma colher até estar totalmente homogêneo novamente

Peneire e misture aos poucos a farinha de trigo

Depois que estiver homogênea a mistura, bata na batedeira por 2 minutos em velocidade baixa

Acrescente as claras em neve aos poucos, coloque a batedeira em velocidade baixa

Por último, acrescente a colher de fermento químico em pó

Unte com margarina e farinha uma forma circular ou retangular média

Despeje a massa na forma untada

Leve ao forno preaquecido a 180

Desenforme, acrescente a cobertura e sirva

Em uma panela coloque a meia lata de leite condensado, o creme de leite e as colheres de chocolate

Misture até dar ponto de brigadeiro de colher

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10627-bolo-maravilha-de-chocolate.html>