

BOLO DE CHOCOLATE DA MARGARETH

INGREDIENTES

1 copo de leite
1/2 copo de óleo
4 ovos
1 colher de manteiga
1 xícara de chocolate em pó
1 xícara de açúcar
2 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
Cobertura: 200 g de chocolate meio-amargo
1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata todos ingredientes no liquidificador até ficar bem homogêneo

Coloque para assar por 30 a 40 minutos a 180

Derreta o chocolate meio amargo

Misture com o creme de leite

Após assado, despeje a calda sobre o bolo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11956-bolo-de-chocolate-da-margareth.html>