

BOLO DE CHOCOLATE COM LICOR

INGREDIENTES

4 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de fermento
14 colheres (sopa) de chocolate em pó a gosto
1 xícara de leite fervente
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 barra de chocolate ao leite
licor de chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as 4 claras em neve e reserve
Adicione as gemas junto com as 2 xícaras de açúcar e bata
Acrescente em seguida a farinha de trigo, o fermento, 8 colheres de chocolate em pó, o licor e misture enquanto adiciona o leite fervido
Leve em uma assadeira untada, ao forno preaquecido a 180
Aguarde até o momento que ao enfiar um palito ou garfo, ele saia limpo
Derreta a barra de chocolate em banho
Leve uma panela ao fogo com a lata de leite condensado, 6 colheres de chocolate em pó e duas de margarina
Adicione o creme de leite e o chocolate derretido
Misture até ficar homogêneo
Por fim, despeje a cobertura no bolo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12324-bolo-de-chocolate-com-licor.html>