

BOLO VULCÃO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo ou 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara de achocolatado ou 1/2 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de leite integral
- 3 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó
- cobertura 2 caixinhas de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- chocolate granulado (opcional)
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 6 colheres (sopa) de achocolatado ou 4 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

- Coloque os líquidos no liquidificador e bata até misturar bem
- Junte os outros ingredientes, sendo o fermento o último
- Leve para assar em forno preaquecido, numa forma untada e enfarinhada
- Deixe no forno por 20 a 40 minutos a 180
- Coloque em um panela no fogo todos os ingredientes menos o creme de leite
- Acrescente o creme de leite
- Depois, coloque o recheio no buraco do bolo e no bolo
- Despeje o granulado
- Assadeira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6895-bolo-vulcao-de-chocolate.html>