

BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA

INGREDIENTES

3 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de água morna
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
1 xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de achocolatado
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 lata de leite condensado
Chocolate granulado para polvilhar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos com o açúcar, o óleo, o chocolate e a água

Despeje em uma tigela, misture com a farinha e o fermento

Coloque em uma forma grande redonda de buraco no meio de 24 cm de diâmetro, untada e enfarinhada com chocolate e asse em forno médio, preaquecido, por 30 minutos

Em uma panela, coloque o leite com o achocolatado, a manteiga e o leite condensado

Ferva por 5 minutos

Desenforme o bolo, despeje a calda e polvilhe com chocolate granulado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8663-bolo-de-chocolate-com-cobertura.html>