

BOLO DE CHOCOLATE MOLHADINHO E FOFINHO COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 ovos
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de óleo de soja
1 xícara (chá) de água morna
2 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel
1 colher (sopa) de fermento em pó
Calda de chocolate: 8 colheres (sopa) de achocolatado em pó
4 colheres de margarina
50 ml de leite

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e separe
Em outra vasilha bata as gemas com açúcar
Em seguida, acrescente a água morna, o chocolate e o óleo, misture
Acrescente a farinha de trigo e bata na batedeira em velocidade alta por 3 minutos; desligue a batedeira
Acrescente o fermento e mexa aos poucos
Em seguida, acrescente a clara em neve e mexa de baixo para cima, até ficar totalmente envolvida na massa
Asse em forno a 180
Para a calda, misture a margarina ou manteiga com o achocolatado e 50 ml de leite
Deixe levantar fervura e cozinhe por mais 1 minuto
Desligue e jogue imediatamente em cima do bolo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10391-bolo-de-chocolate-molhadinho-e-fofinho-com-calda-de-chocolate.html>