

BOLO DE CHOCOLATE AERADO

INGREDIENTES

- 1 mistura para bolo de baunilha pronto
- 150 ml de leite
- 1 1/2 colher de margarina derretida no microondas por 20 segundos
- 4 colheres de chocolate 100% cacau
- 1 colher de fermento
- Recheio: 2 latas de leite condensado
- 1 1/2 colher de margarina derretida no microondas por 25 segundos
- 7 colheres de chocolate 100% cacau

RECHEIO

- 2 latas de leite condensado
- 1 1/2 colher de margarina derretida no microondas por 25 segundos
- 7 colheres de chocolate 100% cacau

MODO DE PREPARO

- Faça o bolo conforme as instruções
- Leve ao forno em uma assadeira retangular ou circular, untada com manteiga, farinha e chocolate 100
- Faça o recheio conforme fizesse um brigadeiro amargo
- Ao retirar o bolo ainda quente do forno, corte
- Coloque o brigadeiro quente em cima do bolo quente
- Espera esfriar e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12405-bolo-de-chocolate-aerado.html>