

BOLO NEGA MALUCA MOLHADINHO... INCRIVELMENTE SABOROSO!

INGREDIENTES

Para a massa:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de achocolatado
- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de água quente
- 1 xícara de óleo (não muito cheia)
- 2 xícaras de trigo
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Para a cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de leite
- 5 colheres de sopa de achocolatado
- 1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Faça a massa desse modo:

Antes de tudo, misture todos os ingredientes secos (exceto o fermento), adicione os ovos a margarina e a água quente.

Logo depois misture bem até formar uma massa lisa, adicione o fermento lentamente.

Em seguida coloque para assar no forno preaquecido a 180°C durante 20 a 30 minutos ou até que, após espetar um palito, este saia limpo.

Faça a cobertura dessa maneira:

Em primeiro lugar, misture tudo e leve ao fogo, até virar um brigadeiro mole.

Enfim derrame e espalhe sobre o bolo ainda quente.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13368-bolo-nega-maluca-molhadinho-incrivelmente-saboroso.html>