# TOALHA FELPUDA DE CHOCOLATE, INCRIVELMENTE DELICIOSO!

## INGREDIENTES

Ingredientes da massa

4 ovos

¾ xícara (chá) de óleo (180 ml)

1 xícara (chá) de leite (240 ml)

1 e ½ xícara (chá) de açúcar ( 270 g)

½ xícara (chá) de chocolate em pó (50 g)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240 g)

1 colher(sopa) de fermento químico em pó (12 g)

Ingredientes da calda

1 lata de leite condensado (395 g)

3 colheres (sopa) de chocolate em pó (18 g)

½ xícara (chá) de leite (120 ml)

1 xícara (chá) de granulado de chocolate para envolver as fatias de bolo (100 g)

## MODO DE PREPARO

Em um bowl  coloque os ovos, o óleo e o leite morno, com ajuda de um fuê ou colher, misture bem até que esteja bem homogêneo.

Depois adicione o açúcar  e misture mais um pouco.

Em seguida junte o chocolate em pó e a farinha de trigo peneirado aos poucos e incorpore bem.

Por último adicione o fermento químico em pó e misture delicadamente. Derrame a massa em uma assadeira de 30 cm x 22 cm, untada com manteiga e polvilhada com chocolate em pó. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30-35 minutos ou até fazer o teste do palito e ele sair seco.

Para a calda coloque em uma  tigela o leite condensado , o chocolate em pó, o leite e misture bem. Se necessário aqueça levemente esta mistura para que dissolva bem o chocolate.

Com a massa já assada, fure toda a extensão do bolo com um garfo e já corte em fatias para que a calda penetre bem.

Derrame a calda sobre o bolo, polvilhe granulado de chocolate, cubra com papel alumínio e leve à geladeira para gelar por cerca de 4 horas.

Retire da geladeira, passe as fatias de bolo no granulado do chocolate e  embrulhe em papel alumínio ou em papel celofane para que mantenha úmido por mais tempo.

Rendimento: 15 fatias

 

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13525-toalha-felpuda-de-chocolate-incrivelmente-delicioso.html