

BOLO DE CHOCOLATE PERFEITO DA VIVI! SIMPLEMENTE O MELHOR BOLO DE CHOCOLATE DO MUNDO!

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° C por 50 minutos.

CALDA DE CHOCOLATE:

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/14044-bolo-de-chocolate-perfeito-da-vivi-simplesmente-o-melhor-bolo-de-chocolate-do-mundo.html>