

NEGA MALUCA DE LIQUIDIFICADOR MAIS FÁCIL DO MUNDO

INGREDIENTES

3 ovos

$\frac{3}{4}$ de xícara de chá de óleo

1 xícara de chá de água fervente

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 e $\frac{1}{2}$ xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de achocolatado em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

PARA A COBERTURA

$\frac{1}{2}$ xícara de chá de leite

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

3 colheres de açúcar

6 Colheres de chocolate em pó

1 colher de sopa (rasa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

MODO DE PREPARO DA MASSA

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata até obter uma massa homogênea e sem pelotas.

Despeje a massa em uma assadeira untada e enfarinhada ou use o truque do papel toalha (veja vídeo no final) e leve ao forno preaquecido a 180°C entre 20 a 25 minutos.

Retire do forno e deixe amornar.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA

Coloque todos os ingredientes em uma panelinha e leve ao fogo alto mexendo até levantar fervura.

Após levantar fervura, abaixe o fogo e continue mexendo por mais 5 minutos.

Despeje sobre o bolo e espere esfriar para cortar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14180-nega-maluca-de-liquidificador-mais-facil-do-mundo.html>