

VEM VER A RECEITA DO BOLO DE CHOCOLATE MAIS GOSTOSO DO MUNDO!

INGREDIENTES

Massa:

4 ovos

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de manteiga

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de fermento

1 xícara (chá) de leite

Calda:

2 colheres (sopa) de manteiga

7 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 latas de creme de leite com soro

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Massa:

Em um liquidificador adicione os ovos, o chocolate em pó, a manteiga, a farinha de trigo, o açúcar e o leite, depois bata por 5 minutos.

Adicione o fermento e misture com uma espátula delicadamente.

Em uma forma untada, despeje a massa e asse em forno médio (180 °C) preaquecido por cerca de 40 minutos. Não se esqueça de usar uma forma alta para essa receita: como leva duas colheres de fermento, ela cresce bastante! Outra solução pode ser colocar apenas uma colher de fermento e manter a sua receita em uma forma pequena.

Calda:

Em uma panela, aqueça a manteiga e misture o chocolate em pó até que esteja homogêneo.

Acrescente o creme de leite e misture bem até obter uma consistência cremosa.

Desligue o fogo e acrescente o açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14675-vem-ver-a-receita-do-bolo-de-chocolate-mais-gostoso-do-mundo.html>