

COBERTURA DURINHA DE CHOCOLATE, PARA BOLOS E SOBREMESAS!

INGREDIENTES

- 8 colheres de açúcar
- 8 colheres de achocolatado
- 2 colheres de margarina ou manteiga
- 4 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes na panela.

Leve ao fogo baixo por aproximadamente 10 minutos, até ferver e que fique com a consistência grossa.

Retire do fogo e jogue por cima do bolo, não espere esfriar para não endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14923-cobertura-durinha-de-chocolate-para-bolos-e-sobremesas.html>