NEGA MALUCA DE LIQUIDIFICADOR DE 5 MINUTOS! O MAIS GOSTOSO QUE VOCÊ VAI COMER!

INGREDIENTES

3 ovos

¾ de xícara de chá de óleo

1 xícara de chá de água fervente

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 e 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

½ 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

Granulado de chocolate à gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata até obter uma massa homogênea e sem pelotas (aprox. 5 minutos)

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.

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15000-nega-maluca-de-liquidificador-de-5-minutos-o-mais-gostoso-que-voce-vai-comer.html>