

# BOLO DE CHOCOLATE RÁPIDO, MOLHADINHO E DELICIOSO PARA O LANCHE COM A FAMÍLIA!!

## INGREDIENTES

Para a massa:

4 ovos inteiros

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar

3/4 xícara de chá de óleo

1/2 xícara de chá de água quente

2 colheres de sopa de cacau em pó

1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

2 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de fermento químico em pó

Para a calda cremosa:

1/2 xícara de chá de leite integral

1/2 caixa de creme de leite (100g)

1 colher de sopa de achocoltado em pó

1 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de açúcar

Para a cobertura:

1 caixa de leite condensado (395 g)

2 colheres de sopa de achocolatado em pó

1 colher de sopa manteiga

1 caixa de creme de leite (200 g)

## MODO DE PREPARO

Da massa:

Em um liquidificador, coloque os ovos, o açúcar, o óleo, o cacau em pó e a água quente. Bata até obter uma massa homogênea.

Despeje o conteúdo do liquidificador em uma tigela. Acrescente a farinha de trigo e o amido de milho aos poucos, incorporando bem.

Adicione o fermento químico em pó e misture delicadamente.

Despeje em uma forma untada e leve ao forno por pré-aquecido a 180 °C por 35 minutos, ou até dourar.

Da cobertura:

Em uma panela adicione o leite condensado, o achocolatado em pó e misture bem.

Adicione a manteiga e o creme de leite. Comece a cozinhar em fogo alto e, assim que levantar fervura, passe para o fogo baixo.

Cozinhe até obter o ponto de brigadeiro mole, por cerca de 2 minutos. Reserve.

Da calda:

Em uma panela coloque leite integral, creme de leite, achocolatado em pó, açúcar e manteiga.

Cozinhe em fogo médio e, ao levantar fervura, cozinhe por apenas um minuto. Reserve.

<h3></h3>

&nbsp;

&nbsp;

<ol>

<li style="list-style-type: none;"></li>

</ol>

<ol>

<li style="list-style-type: none;"></li>

</ol>

&nbsp;

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16448-bolo-de-chocolate-rapido-molhadinho-e-delicioso-para-o-lanche-com-a-familia.html>