

FAÇA HOJE MESMO PARA SUA FAMÍLIA ESSE BOLO NUVEM, GENTE DELICIOSO, SUA FAMÍLIA VAI AMAR!!

INGREDIENTES

4 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de chocolate em pó
1 xícara de água quente
1 colher de sopa de fermento em pó
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
200 g de chocolate meio amargo picado
1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até formar um creme claro e fofo. Adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó, a água quente e o fermento em pó e misture bem. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia limpo. Deixe o bolo esfriar e desenforme. Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o chocolate meio amargo picado e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Espalhe essa cobertura sobre o bolo e leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir. A importância dos ingredientes Cada ingrediente do bolo nuvem de chocolate tem uma função específica na receita e contribui para o seu sabor e textura. Veja a seguir: Os ovos são responsáveis por dar estrutura e leveza ao bolo, além de ajudar na incorporação do ar na massa. O açúcar é o responsável por adoçar o bolo e também por criar uma casquinha crocante na superfície. A farinha de trigo é o ingrediente que dá sustentação ao bolo e também ajuda a absorver a umidade da massa. O chocolate em pó é o que confere a cor e o sabor característicos do bolo nuvem de chocolate. Você pode usar o tipo que preferir, desde que seja puro e sem açúcar. A água quente é usada para dissolver o chocolate em pó e também para deixar a massa mais líquida e homogênea. O fermento em pó é o agente que faz o bolo crescer e ficar aerado. É importante não abrir o forno antes do tempo indicado para não atrapalhar a sua ação. O leite condensado é a base da cobertura do bolo nuvem de chocolate e também dá cremosidade e doçura ao recheio. O creme de leite é usado para dar mais consistência e brilho à cobertura, além de equilibrar o sabor doce do leite condensado. O chocolate meio amargo picado é o que dá o toque final à cobertura do bolo nuvem de chocolate, criando uma camada crocante e deliciosa. Você pode usar outro tipo de chocolate se preferir, como ao leite ou branco. A manteiga é usada para dar mais sabor e brilho à cobertura, além de ajudar na sua consistência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17014-faca-hoje-mesmo-para-sua-familia-esse-bolo-nuvem-gente-delicioso-sua-familia-vai-amar.html>