

# BOLO DE HORTELÃ

## INGREDIENTES

### Massa

200 g de manteiga

1 e 1/2 xícara de açúcar

5 ovos

1 maço de hortelã (picadinho)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de castanha de caju (opcional)

### Cobertura

2 colheres (sopa) de chocolate amargo

1 colher (sopa) margarina

2 colheres (sopa) de leite

1 colher (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### Massa

A castanha de caju deve ser adicionada por último, misturada à mão

Coloque em forma redonda de furo no meio e leve ao forno médio preaquecido, por 35 minutos

### Cobertura

Não deixe engrossar para que não fique consistente

Despeje a calda por cima do bolo ainda quente

### Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2051-bolo-de-hortela.html>