

BOLO VULCÃO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
1 xícara de açúcar
1 xícara de óleo ou 3 colheres (sopa) de margarina
1 xícara de achocolatado ou 1/2 xícara de chocolate em pó
1 xícara de leite integral
3 ovos inteiros
1 colher (sopa) cheia de fermento em pó
cobertura 2 caixinhas de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
chocolate granulado (opcional)
2 colheres (sopa) de margarina
6 colheres (sopa) de achocolatado ou 4 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Coloque os líquidos no liquidificador e bata até misturar bem
Junte os outros ingredientes, sendo o fermento o último
Leve para assar em forno preaquecido, numa forma untada e enfarinhada
Deixe no forno por 20 a 40 minutos a 180
Coloque em uma panela no fogo todos os ingredientes menos o creme de leite
Acrescente o creme de leite
Depois, coloque o recheio no buraco do bolo e no bolo
Despeje o granulado
Assadeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6895-bolo-vulcao-de-chocolate.html>