

BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó ou achocolatado

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de água

1 xícara de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura: 1 caixinha de leite condensado

1 colher de manteiga

3 colheres de chocolate em pó ou achocolatado em pó

granulado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente os ovos, açúcar e o chocolate; mexa bem

Adicione a farinha de trigo

Ferva a água com o óleo juntos e os adicione ao recipiente; mexa bem

Por último, adicione o fermento em pó

Coloque em uma forma untada e enfarinhada

Leve ao forno preaquecido a 200

Misture os ingredientes em uma panela e mexa até o ponto de sua escolha

coloque a calda sobre o bolo

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10119-bolo-de-chocolate-com-cobertura-de-brigadeiro.html>