

BOLO DE CHOCOLATE SIMPLES E DELICIOSO

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 3 ovos inteiros
- 2 xícaras (chá) de chocolate solúvel 70% de cacau
- 1 xícara (chá) de açúcar demerara ou mascavo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 1/2 xícara (chá) de água fervente
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

Cobertura:

- 25 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 2 colheres de chocolate solúvel
- 3 colheres de leite

MODO DE PREPARO

Unte uma forma média com manteiga e farinha de trigo e reserve

Coloque a manteiga em uma vasilha e derreta no micro

Retire do micro

Adicione o chocolate solúvel e misture novamente

Adicione a farinha aos poucos; neste ponto, a massa ficará bem difícil de mexer, mas o ponto será acertado após a adição da água fervente

Adicione a água fervente e misture até obter uma massa lisa

Por fim, adicione o fermento e misture sem bater

Coloque a massa na forma untada

Asse por cerca de 30

Cobertura

Leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre

Após 5 minutos, transfira a cobertura para a superfície do bolo e espalhe bem

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10773-bolo-de-chocolate-simples-e-delicioso.html>