

# BOLO MARAVILHA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 7 ovos
- 2 xícaras de açúcar (orgânico ou demerara)
- 1 xícara de leite desnatado
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara de amido de milho peneirado
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- Cobertura: 1/2 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

## MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas

Bata na batedeira em velocidade média as claras em neve, até ficarem bem consistentes e firmes; reserve

Misture as 7 gemas, as xícaras de açúcar, a xícara de leite e as 6 colheres de chocolate (pode usar achocolatado, mas cuidado para não usar um achocolatado muito doce, pois altera o sabor do bolo), misture primeiro com uma colher e depois bata na batedeira por 2 minutos na velocidade baixa

Retire da batedeira, peneire a xícara de amido de milho e misture com uma colher até estar totalmente homogêneo novamente

Peneire e misture aos poucos a farinha de trigo

Depois que estiver homogênea a mistura, bata na batedeira por 2 minutos em velocidade baixa

Acrescente as claras em neve aos poucos, coloque a batedeira em velocidade baixa

Por último, acrescente a colher de fermento químico em pó

Unte com margarina e farinha uma forma circular ou retangular média

Despeje a massa na forma untada

Leve ao forno preaquecido a 180

Desenforme, acrescente a cobertura e sirva

Em uma panela coloque a meia lata de leite condensado, o creme de leite e as colheres de chocolate

Misture até dar ponto de brigadeiro de colher

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11099-bolo-maravilha-de-chocolate.html>