

BOLO DE CHOCOLATE MAIS FÁCIL E DELICIOSO DO MUNDO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo com fermento
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de achocolatado em pó
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Cobertura: 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher rasa de margarina ou manteiga
- 6 colheres de achocolatado

MODO DE PREPARO

- Liquidifique todos os ingredientes líquidos até homogenizar bem
- Em seguida, adicione a farinha, o achocolatado, uma pitada de sal e o fermento
- Com ajuda de uma espátula, misture tudo muito bem e passe para uma forma untada e enfarinhada
- Leve para assar em forno médio por cerca de 40 minutos
- Faça um brigadeiro
- Desligue e junte o creme de leite
- Deixe esfriar por uns 5 minutos e jogue por cima do bolo

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11714-bolo-de-chocolate-mais-facil-e-delicioso-do-mundo.html>