

Chocolate: O Poderoso Bolo!



Chocolate: O Poderoso Bolo!

O Poderoso Bolo

Se você é do time que acredita que chocolate é a solução para tudo, parabéns!

Você está no lugar certo. Aqui, a gente não brinca em serviço quando o assunto

é bolo de chocolate. Separamos três receitas que vão fazer seu coração (e sua barriga) pularem de alegria!

Bolo de Chocolate Clássico (O Imbatível)

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de cacau em pó
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de Preparo:

- Misture os ingredientes secos.
- Adicione os ovos, leite e óleo, mexendo até ficar homogêneo.
- Despeje em uma forma untada e asse a 180°C por 35 minutos.
- Espere esfriar e coma sem culpa!

Bolo Vulcão (A Explosão do Prazer)

Ingredientes:

- A mesma massa do bolo clássico acima.
- 2 latas de leite condensado
- 4 colheres de cacau em pó
- 1 colher de manteiga

Chocolate: O Poderoso Bolo!

- 1 caixinha de creme de leite

Modo de Preparo:

- Prepare a massa e asse em uma forma com buraco no meio.
- Para o recheio, leve ao fogo o leite condensado, cacau e manteiga, mexendo até engrossar.
- Desligue o fogo e misture o creme de leite.
- Despeje essa calda absurda no meio do bolo, deixando escorrer como um vulcão!

Bolo de Caneca (A Salvação dos Preguiçosos)

Ingredientes:

- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de leite
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1/2 colher de chá de fermento

Modo de Preparo:

- Misture tudo numa caneca.
- Leve ao micro-ondas por 1 minuto e meio.
- Se quiser, jogue um brigadeiro por cima e seja feliz!

Agora é com você!

Pegue os ingredientes, coloque um avental estiloso e se jogue nessa jornada chocolatuda!

Depois me conta qual receita foi sua favorita. Ou melhor: me chama pra provar!

Bom apetite!