



A melhor receita de bolo de chocolate

Tempo de Preparo: 40

Rendimento:

10 porções

Receita enviada por:

Sandro Valério

Ingredientes

MASSA:

- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de fermento
- 1 xícara (chá) de leite

CALDA:

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 7 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 latas de creme de leite com soro
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo:

MASSA:

1. Em um liquidificador adicione os ovos, o chocolate em pó, a manteiga, a farinha de trigo, o açúcar e o leite, depois bata por 5 minutos
2. Adicione o fermento e misture com uma espátula delicadamente
3. Em uma forma untada, despeje a massa e asse em forno médio 180°C, preaquecido por cerca de 40 minutos

CALDA:

1. Em uma panela, aqueça a manteiga e misture o chocolate em pó até que esteja homogêneo
2. Acrescente o creme de leite e misture bem até obter uma consistência cremosa
3. Desligue o fogo e acrescente o açúcar

Esta receita está disponível na página

<http://www.tudogostoso.com.br/receita/62547-a-melhor-receita-de-bolo-de-chocolate.html>