

++Receita de Bolo de Chocolate++



ingredientes

Massa

4 Ovos 4 Colheres de sopa de chocolate em pó 2 Colheres de sopa de manteiga 3 Xícaras de chá de farinha de trigo 2 Xícaras de chá de açúcar 2 Colheres de sopa de fermento 1 Xícara de chá de leite

Cobertura

2 Colheres de sopa de manteiga 7 Colheres de sopa de chocolate em pó 2 Latas de creme de leite com soro 3 Colheres de 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. Não se esqueça de usar uma forma alta para essa receita: como leva duas colheres de fermento, ela cresce bastante! Outra solução pode ser colocar apenas uma colher de fermento e manter a sua receita em uma forma pequena.

Cobertura

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.