

Bolo de Chocolate

Bolo de Chocolate

;)D

Massa:

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

PROCIMA PAGINA >>>

Calda:

- 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

Massa:

- 1- Bata todos os ingredientes por 5 minutos (menos o fermento)
- 2- Adicione o fermento e misture com uma espátula delicadamente
- 3- Coloque em uma forma untada e asse por 40 minutos

PROCIMA PAGINA >>>

Calda:

1- Aqueça a manteiga e misture o chocolate em pó até que esteja homogêneo

2- Acrescente o creme de leite e misture bem

3- Desligue o fogo e acrescente o açúcar

-E mexa Até ele estiver Meio Mole

**Depôs de Seu Brigadeiro Estiver
Pronto Recheie o Bolo com ele e
Depôs Espere ele ficar +- Quente
Para Ficar o mais Bom Possível e
Depôs é**

só CURTI

