BOLO VULCÃO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo sem fermento

1 xícara de açúcar

1 xícara de óleo ou 3 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de achocolatado ou 1/2 xícara de chocolate em pó

1 xícara de leite integral

3 ovos inteiros

1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

cobertura2 caixinhas de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

chocolate granulado (opcional)

2 colheres (sopa) de margarina

6 colheres (sopa) de achocolatado ou 4 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Coloque os líquidos no liquidificador e bata até misturar bem

Junte os outros ingredientes, sendo o fermento o último

Leve para assar em forno preaquecido, numa forma untada e enfarinhada

Deixe no forno por 20 a 40 minutos a 180

Coloque em um panela no fogo todos os ingredientes menos o creme de leite

Acrescente o creme de leite

Depois, coloque o recheio no buraco do bolo e no bolo

Despeje o granulado

Assadeira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6895-bolo-vulcao-de-chocolate.html