

RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

BOLO DE CHOCOLATE COM GRANULADO COLORIDO



Dificuldade

Fácil



Preparo

25 min



Rendimento

8 porções

INGREDIENTES

Massa: 1 pacote Bolo Chocolate Cremoso (fazer como bolo) 5 colheres sopa de Margarina à temperatura ambiente (100g) 3 unidades de Ovos Cobertura: 1 lata de creme de leite 4 colheres de sopa achocolatado 6 colheres de sopa açúcar 1 pacote de Confeito Granulado Colorido

MODO DE PREPARO

1. Misture o conteúdo do pacote com a margarina e os ovos mexendo com uma colher, até obter uma massa homogênea. Coloque a massa na fôrma untada e enfarinhada. 2. Leve ao forno e deixe assar por aproximadamente 17 minutos. O bolo ainda estará com a superfície úmida. 3. Retire o bolo do forno e deixe-o esfriar completamente antes de servir para que atinja a textura cremosa. 4. Em uma panela coloque os ingredientes da cobertura e leve ao fogo até que fique consistente, fure o bolo depois de frio. Coloque a cobertura e depois cubra com os confeitos granulados coloridos e sirva!

