



Bolo de chocolate feito na frigideira

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-chocolate-feito-na-frigideira

Bateu aquela vontade de comer bolo? Vai uma receita fácil e rápida. Bolo de chocolate na frigideira e com cobertura de brigadeiro...hummmm. Confira!

Bolo de chocolate feito na frigideira

 25 min

 4 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 xícara de [farinha de trigo](#).
- 3 ovos (gemas peneiradas)
- 3 colheres (sopa) de [chocolate em pó](#)
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de fermento para bolo
- Chocolate granulado ou raspas de chocolate para decorar

COBERTURA

- 1/2 caixinha de [leite condensado](#)
- 1/2 colher (sopa) de margarina
- 2 colheres de chocolate em pó
- 2 colheres de creme de leite

Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma vasilha misture a farinha e o chocolate em pó. Reserve.
2. Bata os ovos (gemas peneiradas), junte a margarina e o açúcar mexa bem.
3. Adicione o leite e mexa até incorporar.(Se precisar acrescente mais leite)
4. Junte a mistura de chocolate em pó e farinha de trigo mexendo bem.
5. Por último coloque o fermento e misture para incorporar.
6. Unte uma Frigideira com uma camada fina de óleo e transfira a massa do bolo.
7. Tampe e leve ao fogo bem baixo .
8. Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos, ou até assar.(faça o teste do palito).

COBERTURA

1. Em uma panela, leve ao fogo com todos os ingredientes menos o creme de leite.
2. Cozinhe em fogo baixo mexendo sempre, até o brigadeiro desgrudar do fundo da panela.
3. Desligue o fogo e misture o creme de leite.
4. Espere o bolo esfriar e cubra o bolo com a cobertura preparada.
5. Decore com granulado ou raspas de chocolate.