Bolo de Chocolate na Frigideira

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

Prepare-se para uma experiência rápida e gostosa, uma sobremesa irresistível que pode ser feita em minutos, proporcionando o conforto reconfortante do chocolate em cada mordida. Experimente essa delícia hoje mesmo para satisfazer seu desejo por algo doce e reconfortante!

Bolo de Chocolate na Frigideira

30 min 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 3 ovos
- ⍰ xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- ¼ xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- ½ colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA

- 50 g de chocolate meio amargo picado
- ½ lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- ½ colher (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

1. Misture a farinha de trigo e o chocolate em pó em um recipiente e reserve.
2. Em uma tigela grande, coloque os ovos, o açúcar, o óleo e mexa.
3. Adicione o leite e misture bem.
4. Acrescente a mistura de farinha e chocolate em pó gradualmente, mexendo até obter uma massa homogênea.
5. Adicione o fermento em pó e misture delicadamente.
6. Unte uma frigideira antiaderente com um fio de óleo.
7. Despeje a massa do bolo na frigideira untada.
8. Leve a frigideira para a menor boca do fogão, tampe-a e cozinhe em fogo baixo por aproximadamente 20 minutos.
9. Em outra panela, derreta a manteiga e acrescente o leite condensado, o chocolate meio amargo picado e o creme de leite. Mexa até obter uma consistência cremosa.
10. Despeje a cobertura sobre o bolo já pronto na frigideira e sirva.