



# RECEITAS DA FIA

## Bolo Mágico de Chocolate

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-magico-de-chocolate](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-magico-de-chocolate)

Experimente o incrível Bolo Mágico de Chocolate, que já sai do forno recheado!  
Surpreenda-se com cada mordida!

Bolo Mágico de Chocolate

 70 min

 20 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 4 [ovos](#)
- 2 claras
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de óleo de soja
- 1 xícara de chá de [leite](#)
- 1 xícara de chá de [chocolate em pó](#) 50% cacau
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

#### RECHEIO

- 1 caixinha de [leite condensado](#) (395 g)
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 2 gemas
- 800 ml de leite
- 1 colher de sopa de [essência de baunilha](#)

#### COBERTURA

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de chá de leite
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau
- [Granulado](#) para finalizar

## Modo de Preparo

### RECHEIO

1. Em uma panela, coloque o leite condensado e o amido de milho. Mexa bem para dissolver o pó e evitar empelotar.
2. Acrescente as gemas peneiradas e o leite, misturando bem.
3. Cozinhe em fogo médio até engrossar, obtendo um creme cremoso e firme. Adicione a essência de baunilha, misturando e reserve para esfriar.

### MASSA

1. Na batedeira, bata os ovos, as claras e o açúcar até obter um creme homogêneo e fofo. Adicione a farinha de trigo e o chocolate em pó peneirados, o óleo e o leite.
2. Bata em velocidade média até incorporar todos os ingredientes. Por fim, adicione o fermento e misture delicadamente.
3. Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada.
4. Coloque colheradas do creme frio sobre a massa crua, uma ao lado da outra.
5. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 a 50 minutos, ou até que esteja assado e dourado.

### COBERTURA

1. Em uma panela ainda fria, coloque a manteiga, o leite, o açúcar e o chocolate em pó. Misture bem todos os ingredientes.
2. Leve ao fogo médio por cerca de 7 minutos até encorpar.

### FINALIZAÇÃO

1. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.
2. Finalize com granulado, se preferir.
3. Sirva seu Bolo Mágico de Chocolate e surpreenda todos com essa delícia recheada!

Veja também:

Centenas de receitas de [Bolos e Tortas](#) deliciosas