



Bolo Nega Maluca fofinho

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-nega-maluca-fofinho

Aprenda a fazer esse delicioso Bolo Nega Maluca, super fofinho, chame a criançada e faça a festa. Confira a receita!

Bolo Nega Maluca fofinho

 30 min

 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 4 [ovos](#) (gemas peneiradas)
- 1 xícara de óleo
- 2 e 1/2 xícaras de [farinha de trigo](#)
- 1 xícaras de água fervendo
- 1 xícaras de [chocolate em pó](#)
- 1 colher bem cheia de fermento em pó
- 1 pitada de sal

COBERTURA

- 1/2 caixinha de [leite condensado](#)
- 7 colheres de chocolate em pó
- 7 colheres de leite

Modo de Preparo

MASSA

1. No liquidificador bater bem os ovos.
2. Adicionar, o açúcar, o chocolate em pó, o óleo, o trigo e a água fervendo.
3. Coloque por último o fermento em pó, misture bem.
4. Coloque em uma forma untada e enfarinhada.
5. Leve ao forno preaquecido, temperatura média, por 30 minutos.

COBERTURA

1. Em uma panela, coloque os ingredientes, leve ao fogo e mexa até desgrudar da panela.
2. Coloque por cima do bolo ainda quente.
3. Sirva!

