Nega Maluca

www.receitasdafia.com/receitas/nega-maluca

Se tem um bolo que não pode faltar em casa que tem criança é a nega maluca. Então, vamos aprender?

Nega Maluca
Image not found or type unknown

50 minutos 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 xícara de água
- 1 e 1/4 de xícara de chocolate em pó
- 1 e 1/2 de açúcar cristal
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 1 xícara de óleo vegetal
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 lata de creme de leite sem soro

Modo de Preparo

MASSA

1. Ferva a água e misture com o chocolate em pó em uma tigela grande.
2. Em seguida, acrescente o açúcar e misture bem. Adicione os ovos um a um e misture sem bater demais.
3. Adicione o óleo e a baunilha. Mexa bem e depois peneire os secos por cima da mistura incorporando delicadamente.
4. Despeja a massa em uma forma 20x30cm untada e enfarinhada.
5. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 40 a 50 minutos ou até o teste do palito dar certo.

COBERTURA

1. Cozinhe o leite condensado ,o chocolate em pó e a manteiga em ponto de brigadeiro mole . Em seguida , acrescente o creme de leite e cozinhe por mais 3 minutos em fogo brando.
2. Sua nega maluca está pronta, Então, sirva a calda por cima do bolo e se delicie!