

# Bolo Nega Maluca de Liquidificador

por Receitas e Mais

---

## INGREDIENTES

### PARA A MASSA:

- 3 ovos
- $\frac{3}{4}$  de xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de água fervente
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 e  $\frac{1}{2}$  xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de achocolatado em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

### PARA A COBERTURA:

- 1 colher de sopa cheia de margarina

## **Bolo Nega Maluca de Liquidificador**

por Receitas e Mais

---

- 3 colheres de sopa de leite
  
- 1 xícara de chá de achocolatado em pó
  
- $\frac{3}{4}$  de xícara de chá de açúcar

### **MODO DE PREPARO**

#### **DA MASSA:**

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata até obter uma massa homogênea e sem pelotas.

Despeje a massa em uma assadeira untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C entre 20 a 25 minutos.

Retire do forno e deixe amornar.

#### **DA COBERTURA:**

Misture todos os ingredientes da cobertura em uma panela e leve ao fogo mexendo até que levante fervura.

Despeje sobre o bolo e espere esfriar para cortar.

## Bolo Nega Maluca de Liquidificador

por Receitas e Mais

---



[Receitas Fceis](https://www.facebook.com/fanreceitasfaceis/) : [www.facebook.com/fanreceitasfaceis/](https://www.facebook.com/fanreceitasfaceis/)