

Bolo de chocolate

<https://sem lactose.com/index.php/2008/02/17/bolo-de-chocolate/>

Atualizado em: setembro 7, 2015

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:15](#)

[00:20](#)

[Baixa](#)

[12](#)

Esta receita é uma contribuição de Adriana Souza, leitora do Sem lactose.

Também conhecido como bolo peteleco, este tipo de bolo de chocolate é muito fácil de fazer e pode ser servido com ou sem cobertura.

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de óleo de canola
- 2 ovos
- 1 colher das de chá de fermento em pó
- 1 colher das de chá de bicarbonato de sódio
- ½ colher de chá de sal
- 2 xícaras de água fervente

Cobertura

- 1 xícara de açúcar peneirado
- 2 colheres de sopa de creme vegetal
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 3 colheres de sopa de água
- 8 castanhas do pará picadas (opcional)

PREPARO

1. Coloque numa tigela todos os ingredientes do bolo, menos a água fervente e misture levemente
2. Acrescente a água fervente e misture bem.
3. Coloque em assadeira untada e polvilhada e asse em forno médio por aproximadamente 20 minutos.
4. Prepare a cobertura, misturando os ingredientes e levando ao fogo até dissolver.
5. Espalhe a cobertura ainda quente sobre o bolo e deixe esfriar antes de cortar. Espalhe as castanhas por cima.

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes. [Ok Política de Privacidade](#)