

Bolo de Chocolate com Especiarias

Ingredientes bolo:

- 1 pacote de bolo de Chocolate Fleischmann
- 3 ovos
- 2/3 de xícara de leite gelado
- 3 colheres de (sopa) de manteiga ou margarina (60g)
- 3 colh. de café de canela em pó
- 3 colh. de café de noz moscada em pó
- 1 e ½ colher de café de cravo em pó

Ingredientes cobertura:

- 230gr de Glaçúcar (açúcar de confeitiro)
- 40ml de leite

Modo de preparo bolo:

Bater na batedeira todos os ingredientes por aproximadamente 3 minutos até que a massa fique bem lisa e homogênea. Despejar a massa em uma forma redonda com furo no meio de 20cm de diâmetro, untada com óleo e farinha de trigo ou cacau. Levar pra assar em forno aquecido à 175°C por 18 à 22 minutos. Deixar o bolo esfriar e desenformar.

Modo de preparo cobertura:

Com o auxílio de um fouet, misturar os dois ingredientes até formar uma pasta cremosa, porém lisa.

Despejar delicadamente em cima do bolo, cuidando para que escorra pouco para as laterais.

Decorar com cerejas marrasquino, frutas secas e castanhas.