

# Bolo Vulcão de Chocolate

## Ingredientes

### Massa de Chocolate

- 2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo
- 1 xícara e 3/4 de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara e 1/4 de leite morno
- 1/2 xícara de cacau em pó ou 1 xícara de chocolate em pó 50%
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 100 ml de óleo

*Xícara de 240ml*

### Brigadeiro

- 2 latas de leite condensado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 100 g de chocolate ao leite
- 1 colher (sopa) de margarina

## Modo de Preparo

### Massa de Chocolate:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma com furo central.
2. Em uma tigela grande, misture os ovos e o açúcar até obter uma mistura homogênea e clara.
3. Adicione o óleo e o leite morno, misturando bem.
4. Peneire a farinha de trigo e o cacau em pó sobre a mistura, incorporando aos poucos até ficar homogêneo.
5. Acrescente o fermento em pó e misture delicadamente.
6. Despeje a massa na forma untada e leve ao forno por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo passe no teste do palito.
7. Deixe esfriar e desenforme.

**Brigadeiro:**

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate ao leite picado e a margarina.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até obter um brigadeiro de consistência cremosa.
3. Adicione o creme de leite e misture bem, até ficar homogêneo e brilhante.

**Montagem:**

1. Coloque o bolo já frio no prato de servir.
2. Despeje o brigadeiro no centro do bolo, deixando-o escorrer pelos lados, simulando a lava de um vulcão.

**[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)**