

# BOLO PÉROLA NEGRA

## INGREDIENTES

### Massa

- 3 xícaras de trigo sem fermento
- 1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara de achocolatado em pó
- 1 xícara de chocolate 50% cacau em pó ou do Padre
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres (sopa) cheias de leite em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 5 colheres cheias de margarina
- 6 ovos (claras separadas e gemas peneiradas)
- 1 e 1/2 xícara de água filtrada em temperatura ambiente
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

### Recheio

- 100 g de coco ralado úmido
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) cheia de leite em pó
- 1/2 vidro de leite de coco (opcional)
- 1/2 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de margarina rasa

### Cobertura

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1/2 colher (café) de sal
- 1 xícara de achocolatado em pó
- 2 colheres (sopa) de chocolate 50% cacau em pó granulado de chocolate em pó macio
- 1 copo de cereja em calda de qualidade.

## MODO DE PREPARO

### Massa

Bata as claras em neve na batedeira até atingir pico firme

Bata na batedeira em velocidade alta o açúcar com as gemas peneiradas até dobrar de tamanho e ficar esbranquiçada

Acrescente a mistura a margarina derretida morna, e volte a bater em velocidade alta até ficar bem homogêneo

Desligue a batedeira e acrescente o leite em pó, o sal, a baunilha, o achocolatado e o chocolate 50

Desligue a batedeira

Com ajuda de um fouet ou uma colher de pau, misture sem bater em três porções o trigo peneirado com o fermento em pó

Com o forno previamente aquecido, leve para assar em fogo a 220° C por aproximadamente 50 minutos ou até que enfiando uma faca esta saia limpa

### Recheio

#### Calda de chocolate

Para umedecer o bolo, prepare um copo de achocolatado normalmente, leve ao fogo com 1/2 colher de sopa de margarina

### Cobertura

Misture todos os outros ingredientes da cobertura antes de ligar o fogo

### Montagem

Corte o bolo ao meio, na banda de cima regue com a calda de cereja

Na banda de baixo regue com a calda de achocolatado

Coloque todo o recheio de beijinho com cuidado para não levantar partes do bolo

Coloque a outra banda do bolo fechando

Coloque a cobertura do bolo, alisando bem, deixando bem nivelado

Leve à geladeira por uma noite

Retire 1 hora antes de comer da geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1147-bolo-perola-negra.html>