

BOLO DE COOKIES EM CREME

INGREDIENTES

MASSA

- 2 ovos
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de açúcar (a gosto)
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 barra de chocolate sabor cookies em creme 90 g
- 1 caixa de creme de leite

COBERTURA

- 100 ml de creme de leite
- 1 barra de chocolate sabor cookies em creme 90 g

MODO DE PREPARO

MASSA

Coloque em uma panela o creme de leite e a barra de chocolate.
Leve ao fogo até iniciar o derretimento da barra.
Desligue o fogo e continue mexendo até a barra derreter completamente. Deixe esfriar e reserve. Em uma tigela, bata ligeiramente com o fouet os 2 ovos, adicione a mistura reservada, o trigo e o fermento peneirados e o açúcar. Bata com o fouet até misturar bem os ingredientes.
Transfira para uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno a aproximadamente 190° C por 35 minutos mais ou menos (a depender do seu forno e do tamanho da sua forma).

COBERTURA

Derrreter o chocolate com o creme de leite da mesma forma que foi feito para a massa.
Sugestão: colocar pedacinhos picados de chocolate meio amargo sobre a massa antes de assar