BOLO DE CAFÉ COM RECHEIO EMBUTIDO (SEM CORTAR)

INGREDIENTES

Massa

3 ovos

100 g de manteiga (mais ou menos 3 colheres)

1 xícara de açúcar

50 g de chocolate meio amargo (1/2 barra)

1/2 xícara de achocolatado

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo peneirada

1/2 xícara de amido de milho

1 xícara de leite morno

1 colher de café

1 colher de fermento em pó

Recheio (brigadeiro)

1 caixa de leite condensado

1 colher de manteiga

4 colheres de achocolatado

1 colher de café

Cobertura (ganache)

1 caixa de creme de leite

1 colher de manteiga

50 g de chocolate meio amargo (1/2 barra)

MODO DE PREPARO

Brigadeiro de café

Em uma panela grossa no fogo médio, adicione a manteiga, o leite condensado e o achocolatado, mexa até ferver bem e ficar denso.

Em fogo baixo e adicione o café misture um pouco mais e desligue antes do ponto do brigadeiro de colher (se necessário adicione uma colher de leite). Reserve.

Massa

Preaqueça o forno em cerca de 240° C.

Unte uma assadeira com manteiga ou óleo e farinha peneirada.

Em uma vasilha, misture a farinha, o amido de milho o achocolatado, o açúcar e o fermento.

Derreta a manteiga em uma panela ao fogo, adicione o leite e chocolate, mexa e desligue para deixá-los morno (cerca de 40° C - possível suportar com o dedo).

Em um misturador, coloque os ovos e o café e misture, adicione a mistura do leite com manteiga e chocolate, garantindo que não esteja quente demais para não cozinhar os ovos, misture bem por 2 minutos com um fouet ou batedeira.

Junte e misture tudo, até ficar uma massa homogênea com uma colher ou espátula.

Coloque 1/3 da massa na assadeira e leve ao forno por 8 a 10 minutos, retire temporariamente do forno e adicione o restante da massa completando a assadeira.

Adicione o brigadeiro de café por cima da massa mole, que irá descer para o meio do bolo até a parte pré-assada (evite colocar nas paredes da assadeira para soltar da forma sem problemas).

Devolva ao forno e asse por cerca de mais 35 minutos.

O tempo varia de acordo com o forno, verifique o ponto com um palito ou garfo.

Ganache

Em uma panela ao fogo baixo, derreta a manteiga, adicione o chocolate e o creme de leite. Misture bem e desligue antes de ferver

Caso necessário ligue o fogo novamente evitando a fervura.

Após ficar homogêneo, esfrie a panela com água gelada em banho-maria (para ela firmar como cobertura)

Reserve.

Finalização

Após esfriar, retire a massa da forma com cuidado (passe uma faca nas laterais e bata para ajudar). Despeje o ganache por cima.

Decore com raspas de chocolate ralado e açúcar de confeiteiro e/ou cacau peneirados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13692-bolo-de-cafe-com-recheio-embutido-sem-cortar.html