

BOLO DE BISCOITO WAFER COM COBERTURA DE CHOCOLATE (BY PATY COUTO)

INGREDIENTES

BOLO (PÃO DE LÓ):

Bolo (pão de ló): 8 ovos
2 xícaras (chá) de água
3 xícaras (chá) de açúcar
4 xícaras (chá) de farinha de trigo (não muito cheias)
2 xícaras (chá) de chocolate em pó 70% cacau (ou outro tipo de chocolate em pó ou achocolatado)
2 colheres (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado
morangos picados (aproximadamente 200g)
400 ml de leite para regar o bolo

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1 colher (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de chocolate em pó 70% cacau (ou outro tipo de chocolate em pó ou achocolatado)

DECORAÇÃO:

Decoração: 13 embalagens de biscoito wafer com cobertura de chocolate
200 g de chocolate pequenos coloridos tipo confetti

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve bem firmes e reserve.
Bata as gemas com a água por 3 minutos.
Junte o açúcar e bata por mais 3 minutos (ficará uma espuma de aparência fofa).
Retire da batedeira e misture à mão a farinha de trigo.

Misture o chocolate em pó.

Misture o fermento.

Misture delicadamente as claras em neve.

Divida essa massa em duas formas devidamente untadas e enfarinhadas.

Asse em forno preaquecido por aproximadamente 40min em 180° C.

RECHEIO:

Recheio: No liquidificador, bata uma lata por vez do leite condensado. Ele irá adquirir uma consistência firme.

COBERTURA:

Cobertura: Leve ao fogo baixo o leite condensado, creme de leite, o chocolate em pó e a margarina.

Mexa até engrossar e começar a desgrudar da panela (ponto de brigadeiro).

MONTAGEM:

Montagem: Desenforme os bolos. Com os bolos parcialmente mornos (para não quebrar), utilize uma espátula para desgrudar as laterais da forma.

Vá soltando o bolo da forma com leves sacudidas para cima

Desenforme ele em um prato e depois coloque-o na bandeja que será decorado e servido.

Se preferir, corte a tampa do bolo de uma maneira que a superfície fique uniformemente reta (fica mais fácil para regar e cobrir com a cobertura e recheio).

Regue o bolo com a metade do leite.

O bolo que fica em baixo tem que ser regado menos que o de cima, caso contrário ele perde a sustentação.

Passa o leite condensado batido e jogue os morangos.

Repita o processo com o bolo de cima: corte a tampa.

Coloque-o sobre o outro bolo já com recheio.

Regue-o com o restante do leite, se achar que ficou seco, vá acrescentando leite até ficar umedecido.

Passa uma parte da cobertura em toda a lateral do bolo.

Vá pressionando levemente os biscoito wafer com cobertura de chocolate em toda a lateral. Eles devem ficar grudados na cobertura.

Coloque o restante da cobertura por cima e enfeite com os chocolates pequenos coloridos.

Passa a fita em volta do bolo e faça um laço bem bonito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14704-bolo-de-biscoito-wafer-com-cobertura-de-chocolate-by-paty-couto.html>