

# BOLO DOIS AMORES

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 8 ovos

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1 xícara de açúcar

1 colher (chá) de fermento em pó

### CALDA:

Calda: 1/2 lata de leite condensado

1 lata (mesma medida do leite condensado) de água

### RECHEIO 1:

Recheio 1: 1 1/2 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de margarina sem sal

### RECHEIO 2:

Recheio 2: 1 1/2 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina sem sal

100 g de coco ralado

### GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: 1 creme de leite

300 g de chocolate ao leite (3 barras)

100 g de chocolate meio amargo (1 barra)

### GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

1/2 creme de leite

200 g de chocolate branco (2 barras)

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Separe as claras das gemas e bata as claras na batedeira até o ponto de claras em neve.

Adicione as gemas e continue batendo.

Junte todos os ingredientes secos e adicione-os à batedeira aos poucos.

Adicione o fermento em pó e misture-o vagarosamente com uma colher.

### CALDA:

Calda: Misture os ingredientes em um recipiente e mexa-os até que dilua todo o leite condensado.

### RECHEIO 1:

Recheio 1: Adicione todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo.

Cozinhe até que o brigadeiro esteja desgrudando do fundo da panela.

### RECHEIO 2:

Recheio 2: Adicione todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo.

Cozinhe até que o beijinho esteja desgrudando do fundo da panela.

### GANACHE:

Ganache: Derreta o chocolate.

Misture o creme de leite.

### MONTAGEM:

Montagem: Monte o bolo em um recipiente para servir bolo.

Molhe cada camada de bolo com a calda.

Adicione o beijinho primeiro e posteriormente o brigadeiro.

Por fim, cubra todo o bolo com o ganache de chocolate e enfeite-o com o ganache de chocolate branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14775-bolo-dois-amores.html>