BOLO CROCANTE DE QUÁDRUPLA CAMADA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

1 xícara (chá) de água quente

1 xícara (chá) de castanha de caju ou castanha do pará trituradas

2 latas de leite condensado

400 g de chocolate em pó

6 colheres (sopa) cheias de manteiga

4 colheres (chá) de leite

1 xícara (chá) de refrigerante de guaraná gelado

1 xícara (chá) de morangos picados

1 lata de creme de leite

6 ovos

MODO DE PREPARO

RECHEIO E COBERTURA

Em uma panela, derreta 4 colheres de manteiga até dissolve-la completamente.

Coloque 2 latas de leite condensado e misture até dissolver a manteiga no leite condensado.

Abaixe o fogo e adicione 400 g de chocolate em pó e misture sem parar até o ponto do chocolate ficar homogêneo e brilhante.

Desligue o fogo e despeje o chocolate em 4 recipientes diferentes.

DISTRIBUIÇÃO DE CAMADAS:

Distribuição de camadas:No primeiro recipiente, coloque as castanhas com o chocolate e misture. Deixe esfriar.

No segundo recipiente, coloque os morangos no chocolate e misture. Deixe esfriar.

No terceiro recipiente, coloque metade da lata de creme de leite no chocolate e mexa sem parar com uma colher até o chocolate esfriar.

No terceiro recipiente, coloque metade da lata de creme de leite no chocolate e mexa sem parar com uma colher até o chocolate esfriar.

Reserve os quatro recipientes.

Pegue a forma da massa do bolo e em uma mesa vire-a ao contrário para soltar a forma do papel manteiga.

Retire o papel manteiga da massa com extremo cuidado.

Com uma faca grande faça 4 cortes com a grossura de um dedo e meio entre eles e separe em um canto da mesa.

Com a mesma forma agora sem o papel manteiga coloque 1 fatia do bolo.

Com uma colher, regue a massa com o guaraná até a massa ficar molhada.

Despeje sobre a massa o chocolate com as castanhas e espalhe bem.

Em seguida, coloque a segunda fatia de massa e regue-a com o refrigerante, despeje o chocolate e o creme de leite e espalhe.

Coloque a terceira fatia e regue-a com o refrigerante, despeje o chocolate com morangos e espalhe. Coloque a quarta fatia de bolo e regue-a com o refrigerante.

Em uma bandeja de sua preferencia, coloque a forma de cabeça para baixo e vire-a soltando a massa da forma.

Pegue a quarta tigela com o chocolate misturado com o creme de leite e passe em volta do bolo com uma espátula espalhando o chocolate até ficar com uma cobertura lisa.

Na parte de cima regue a massa com o refrigerante e espalhe o chocolate deixando a superfície ficar totalmente lisa sem nenhuma imperfeição.

Deixe o bolo descansar por 30 minutos antes de cortar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14894-bolo-crocante-de-quadrupla-camada-de-chocolate.html