BOLO DOCE DE CHOCOLATE, CREME DE AVELÃ E LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:4 ovos

1 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

1 xícara de cacau peneirado

1 xícara de leite morno

2 xícaras de farinha de trigo peneirado

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO DE LEITE EM PÓ:

Recheio de leite em pó:1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

10 colheres (sopa) de leite em pó

RECHEIO DE CHOCOLATE AMARGO:

Recheio de chocolate amargo:1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de cacau em pó 100%

1 colher de achocolatado em pó

1 colher de sopa de manteiga

1 lata de creme de leite

RECHEIO DE CREME DE AVELÃ:

Recheio de creme de avelã:1 caixa de chantilly (deverá estar gelado)

3/4 de xícara de creme de avelã

COBERTURA DE CHANTINHO:

Cobertura de Chantinho:1 caixa de chantilly

4 colheres de leite em pó

CREME DE MOLHAR (NEGA MALUCA):

Creme de molhar (nega maluca):7 colheres de açúcar refinado

2 colheres de cacau em pó

3 colheres de Toddy

02 colheres de manteiga sem sal

1/2 copo de leite

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bata bem os ovos e o açúcar.

Acrescente o óleo e o cacau peneirado. Bata até ficar homogêneo.

Acrescente o leite morno e a farinha de trigo peneirada. Bata bem até ficar homogêneo.

Acrescente o fermento.

Serão necessários 2 bolos partidos ao meio para os 3 recheios.

RECHEIO DE LEITE EM PÓ:

Recheio de leite em pó:Junte os ingredientes na panela e faça como se fosse um brigadeiro, mas com ponto mais mole.

RECHEIO DE CHOCOLATE AMARGO:

Recheio de chocolate amargo:Faça o brigadeiro com os ingredientes.

Quando estiver quase no ponto de enrolar, adicione aos poucos o creme de leite (pouco menos de 1/4 da caixinha) para que o brigadeiro não fique duro quando o bolo gelar.

RECHEIO DE CREME DE AVELÃ:

Recheio de creme de avelã:Bata o chantilly até dar o ponto e acrescente o creme de avelã

COBERTURA DE CHANTINHO:

Cobertura de Chantinho:Se for cobrir só em cima do bolo, usar uma caixa de chantilly com 2 a 4 colheres de ninho, se for cobrir também as laterais, usar duas caixas de chantilly com até seis colheres de leite ninho.

Misture o leite em pó no chantilly gelado.

Bata a mistura na batedeira até ficar firme.

CREME DE MOLHAR (NEGA MALUCA):

Creme de molhar (nega maluca):Misture os ingredientes para molhar os bolos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14928-bolo-doce-de-chocolate-creme-de-avela-e-leite-em-po.html