

# BOLO DE CHOCOLATE QUE JÁ SAI RECHEADO DO FORNO

## INGREDIENTES

### RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 1 lata de leite condensado

1/2 xícara (chá) de leite

2 gemas

3 colheres (sopa) de amido de milho

150 g de chocolate meio amargo picado

1 lata de creme de leite

### MASSA:

Massa: 100 g de margarina

2 gemas

1 1/2 xícara (chá) de açúcar

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 claras batidas em neve (duas é do recheio que sobrou)

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Coloque em uma panela a lata de leite condensado, o leite, as gemas e o amido de milho.

Leve ao fogo médio até engrossar.

Desligue o fogo e adicione 150 g de chocolate meio amargo picado.

Misture até derreter o chocolate.

Deixe esfriar e acrescente a lata de creme de leite.

Coloque um pouco do creme em um saco de confeiteiro para colocar na massa como recheio. O que sobrar é para a cobertura.

### MASSA:

Massa: Em uma batedeira coloque a margarina, as gemas e o açúcar.

Bata bem até formar um creme claro (+/-10 minutos).

Desligue a batedeira e adicione o chocolate em pó, a farinha de trigo, o leite e o fermento em pó.

Bata até formar uma mistura homogênea (+/- 5 minutos).

Desligue a batedeira e misture delicadamente 2 claras batidas em neve.

Coloque em uma assadeira untada e enfarinhada metade da massa de chocolate (feita acima).

Faca um pequeno furo no saco e espalhe o recheio de chocolate levemente sobre a massa.

Cubra com o restante da massa de chocolate.

Leve ao forno médio preaquecido à 180°c por 1 h.

Retire do forno e deixe esfriar.

#### MONTAGEM:

Montagem:Desenforme o bolo num prato de servir.

Cubra com a cobertura de chocolate (reservado acima).

Decore com granulado de chocolate e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15150-bolo-de-chocolate-que-ja-sai-recheado-do-forno.html>