BOLO DE BISCOITO WAFER COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

4 colheres (sopa) de margarina

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de água morna

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura:1 colher (sopa) de manteiga

2 xícaras (chá) de leite

6 colheres (sopa) de açúcar

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

10 barras de biscoito wafer com cobertura de chocolate

5 pacotes de cereal com cobertura sabor chocolate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes e bata no liquidificador.

Coloque em uma forma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

Leve ao forno médio, preaquecido a 180°C, por aproximadamente 40 minutos.

Divida o bolo ao meio e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Misture o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina em uma panela e leve ao fogo até obter ponto de brigadeiro.

Retire do fogo e, depois que esfriar um pouco, acrescente o creme de leite e mexa até formar uma massa cremosa.

Coloque o recheio no meio do bolo e cubra com a outra metade.

COBERTURA:

Cobertura:Junte a manteiga, o leite, o açúcar e o chocolate em pó em uma panela e deixe no fogo até obter consistência de brigadeiro mole.

Coloque a cobertura por cima e dos lados.

Separe o biscoito wafer com cobertura de chocolate um por um e grude-os ao redor do bolo.

Despeje o cereal com cobertura sabor chocolate por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15220-bolo-de-biscoito-wafer-com-cobertura-de-chocolate.html