

BOLO DE CHOCOLATE COM CEREJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de chocolate em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de margarina

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

100 g de cereja em calda picadas

COBERTURA:

Cobertura: 350 g de chocolate ao leite

1 lata de creme de leite

cerejas para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Deposite os ovos, o óleo e o leite no liquidificador e misture bem.

Coloque a farinha, o chocolate em pó, o açúcar e o fermento em uma tigela grande e misture.

Junte os ingredientes batidos no liquidificador ao secos e misture bem.

Despeje a massa em uma forma redonda, de preferência de fundo falso, e leve ao forno a 180° C, por 35 minutos.

Desenforme, espere esfriar e corte o bolo ao meio.

RECHEIO:

Recheio: Junte o leite condensado, a margarina e chocolate em pó em uma panela e leve ao fogo baixo.

Mexa, sem parar, até atingir um ponto de brigadeiro mole e desligue.

Quando a mistura estiver morna, coloque-a no meio do bolo, salpique 100 g de cereja e acrescente a outra metade por cima.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria e, depois quando estiver no ponto, acrescente o creme de leite e misture bem.

Cubra o bolo com essa mistura e decore com as cerejas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15593-bolo-de-chocolate-com-cereja.html>