

BOLO DE BARRA DE CHOCOLATE GELADO

INGREDIENTES

6 ovos
1 xícara (chá) de cacau em pó
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de água quente
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina para untar
4 barras de chocolate aerado (520 g)
2 latas de creme de leite
2 colheres (sopa) de conhaque
2 xícaras (chá) de bebida láctea sabor chocolate

MODO DE PREPARO

PREPARO DO BOLO:

Preparo do bolo: na batedeira, bata as claras em neve. Vá acrescentando as gemas, uma a uma, o cacau, o açúcar e a farinha de trigo, intercalando com a água quente.

Em seguida, misture delicadamente o fermento.

Coloque a massa em uma forma de 27 cm de diâmetro untada com um pouco de margarina.

Asse no forno, preaquecido a 200 °C, durante 30 minutos ou até que, espetando um palito, ele saia limpo.

Retire do forno, deixe amornar e desenforme.

PREPARO DO RECHEIO E COBERTURA:

Preparo do recheio e cobertura: Reserve alguns pedaços de chocolate para a decoração, e derreta o restante em banho-maria.

Junte à mistura o creme de leite e 1 colher (sopa) de conhaque, e misture até formar um creme.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo no meio e umedeça as duas partes com a mistura de bebida láctea e mais 1 colher (sopa) de conhaque.

Preencha com metade do creme, por cima ponha o outro disco de bolo e cubra com o restante do recheio.

Leve à geladeira por 4 horas.

Na hora de servir, decore com pedaços de chocolate aerado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17422-bolo-de-barra-de-chocolate-gelado.html>