

BOLO CROCANTE DE CHOCOLATE OU "BOLO BETÂNIA"

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 caixa de pó para preparo de bolo de chocolate.

1 ovo

2 colheres de manteiga ou margarina

RECHEIO:

Recheio:1 e 1/2 lata de leite condensado

200 g de chocolate meio amargo derretido em banho-maria

1 ovo

MODO DE PREPARO

Unte a forma redonda com aro.

Faça uma farofa úmida com os ingredientes da massa.

Forre a forma de aro removível com a farofa, contornando o fundo e as laterais (não deixe uma camada muito grossa), reserve.

Misture os ingredientes do recheio e despeje sobre a massa na forma.

Leve para assar em forno preaquecido a 180º C, até que o centro esteja em ponto de brownie.

Passe uma faca nas laterais antes de retirar o aro e espere esfriar antes de cortar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17441-bolo-crocanete-de-chocolate-ou-bolo-betania.html>