

BOLO GELADO DE CHOCOLATE AERADO

INGREDIENTES

6 ovos

1 xícara (chá) de cacau em pó

2 xícaras (chá) farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) 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

Separe as claras e as gemas dos ovos e depois reserve.

Faça o 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.

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.

Faça o recheio e a cobertura: reserve alguns pedaços de chocolate para a decoração e derreta o restante em banho-maria ou no micro-ondas.

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

Para a 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, acrescente 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/18035-bolo-gelado-de-chocolate-aerado.html>