

BOLO DE INHAME

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 100 g de chocolate meio amargo

50 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Pique o inhame em pedaços pequenos e bata no liquidificador juntamente com os ovos, o óleo e o açúcar.

Em uma tigela a parte peneire a farinha, o cacau e o fermento.

Junte a mistura líquida com os ingredientes peneirados, misturando delicadamente.

Despeje a mistura em uma forma de furo central de aproximadamente 25 cm de diâmetro untada e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos ou até que ao espetar um palito, o mesmo saia limpo.

Enquanto assa o bolo, prepare a cobertura aquecendo o creme de leite com o chocolate até derreter e virar uma ganache.

Despeje sobre o bolo ainda quente.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20020-bolo-de-inhame.html>