

# BOLO XADREZ – CONFEITARIA VOVÓ ITA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 massas prontas de bolo festa

2 massas prontas de bolo chocolate

8 ovos

200 g de farinha de trigo com fermento

leite

### COBERTURA:

Cobertura:600 ml leite

1 barra de chocolate de 1kg meio amargo

1 caixa pequena de creme de leite

### RECHEIO:

Recheio:1 caixa de leite condensado

1 caixa pequena de creme de leite

50 g de coco ralado sem ser adoçado

### MONTAGEM:

Montagem:1 bandeja para o bolo redonda

3 formas de cortar bolo circular 20cm, 15cm e 7cm

raspas de chocolate

1 pitada de açúcar refinada

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Para o bolo de chocolate, pegue as duas massas de chocolate, depois coloque na batedeira.

Misture com 100 g de farinha de trigo com fermento,o leite e os 4 ovos, bata até a massa ficar homogênea.

Para o bolo festa faça o mesmo procedimento, depois leve ao forno em 180 °C e assim que assar deixe esfriar fora do forno.

## COBERTURA:

Cobertura:Leve ao fogo baixo, despeje o leite e mais 4/5 da barra de chocolate.

Adicione a caixinha de creme de leite até dissolver todo o chocolate e deixe cozinhar por 20 minutos, depois deixe esfriar um pouco.

## RECHEIO:

Recheio:Misture o leite condensado com o creme de leite e depois adicione o coco ralado.

Montagem do Bolo:

Retire os centros, os círculos menores e troque um bolo com o outro, depois solte uma linha e retire a próxima linha e troque um bolo com o outro.

Com isso, você obtém uma faixa clara e outra escura em cada parte dos bolos.

Em uma bandeja, coloque a primeira base, depois passe o recheio e coloque a segunda base, depois coloque o recheio, terceira base coloque mais um pouco de recheio, coloque a última base, observe se o bolo ficou alinhado, depois molhe um pouco com leite e depois passe a cobertura de chocolate.

Observe que ela vai ficar mole, jogue por cima do bolo, passe nas laterais e leve na geladeira por 30 minutos.

Raspe um pouco de chocolate, coloque por cima e salpique uma pitada de açúcar refinado.

Leve novamente a geladeira por mais 10 minutos, está pronto pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/20109-bolo-xadrez-confeitaria-vovo-ita.html>