

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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