

BOLO DE ANIVERSÁRIO CHOCOLATUDO

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: 2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

6 ovos

PARA UMEDECER O BOLO:

Para umedecer o bolo: 1/2 lata de leite condensado

1 xícara de leite

caixinha de creme de leite

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

50 g de chocolate em pó (5 colheres de sopa cheias)

40 g de manteiga sem sal (2 colheres de sopa)

60 g de creme de leite (4 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, bata as claras em neve, acrescente as gemas, o açúcar e bata novamente.

Adicione a farinha, o chocolate em pó, o fermento, o leite e bata por mais alguns minutos.

Despeje a massa em uma forma untada e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos.

Para deixar o bolo molhadinho, misture o leite, o leite condensado e o creme de leite.

Depois que o bolo esfriar, parta o bolo ao meio e umedeça com esta mistura.

COBERTURA:

Cobertura: Misture tudo menos o creme de leite em uma panela de fundo grosso.

Leve ao fogo super baixo, misturando sem parar, raspando as laterais da panela constantemente.

Para verificar o ponto, jogue uma colherada por cima e tem que fazer um montinho que se desfaça logo. Misture então o creme de leite e retire do fogo.

Recheie o bolo e decore a sua maneira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20767-bolo-de-aniversario-chocolatudo.html>