

CAKE CHERRY DE CHOCOLATE, CEREJA E M&M'S

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara e 1/2 de farinha peneirada

1 xícara de açúcar refinado

3 ovos inteiros

100 ml de leite morno

50 ml de óleo

50 g de manteiga

1 colher (café) de fermento

1/2 colher (chá) de bicarbonato

RECHEIO:

Recheio: 1/2 lata de condensado

1/ creme de leite

1 colher e 1/2 de cacau ou achocolatado em pó

1 colher (chá) de manteiga

1/2 pote de cereja maraschino cortada ao meio

confete m&m's

granulado a gosto

calda da cereja para molhar bolo

acrescente água para amenizar o açúcar da calda

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite, o cacau ou achocolatado e a manteiga até obter ponto de brigadeiro, depois reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Depois de esfriar, corte o bolo ao meio e regue as duas metades com a calda.

Adicione o brigadeiro, as cerejas cortadas e o confete.

Decore com o granulado a gosto e deixe na geladeira até na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21691-cake-cherry-de-chocolate-cereja-e-mms.html>