BOLO BLACK AND WHITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 colheres (sopa) de margarina

3 xicaras (chá) de açúcar

2 xicaras (chá) de leite

2 laranjas e as raspas

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

6 ovos inteiros

3 xicaras de (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO BRANCO (COCADA CREMOSA):

Recheio branco (cocada cremosa):1 xicara (chá) de coco ralado fresco

1 vidro de leite de coco

1 lata de freme de leite

1 lata de leite condensado

RECHEIO ESCURO:

Recheio escuro:1 barra de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

chocolate granulado para finalizar e 2 pacotes de biscoitos tipo tortines

CALDA:

Calda:2 xicaras (chá) de água

5 cravos da índia

1 pau de canela

1 galhinho de hortelã

1 colher (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

RECHEIO BRANCO:

Recheio branco:Leve ao fogo o leite condensado,o coco ralado, o creme de leite e o leite de coco até engrossar.

RECHEIO ESCURO E COBERTURA:

Recheio escuro e cobertura:Derreta a barra de chocolate em banho-maria, adicione o leite condensado e o creme de leite.

CALDA:

Calda:Ferva a água com os cravos, a canela, hortelã e o mel.

Depois de tudo pronto, desenforme os dois bolos frios e corte-os ao meio.

No disco de montagem, disponha um parte do bolo de laranja regue com a calda e cubra com parte da ganache.

Coloque, então, uma parte do bolo de chocolate e regue com a calda.

Cubra com uma parte da cocada cremosa.

Agora coloque a outra parte do bolo de laranja e siga novamente intercalando as massas e recheios claros e escuros.

Finalize com a calda e cobertura de ganache.

Cubra toda a superfície com chocolate granulado e, nas laterais, coloque os biscoitos tortines até cobrir toda a lateral do bolo.

Leve à geladeira por 3 horas no mínimo e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22427-bolo-black-and-white.html