

BOLO BLACK AND WHITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 colheres (sopa) de margarina
3 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de leite
2 laranjas e as raspas
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
6 ovos inteiros
3 xícaras de (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO BRANCO (COCADA CREMOSA):

Recheio branco (cocada cremosa): 1 xícara (chá) de coco ralado fresco
1 vidro de leite de coco
1 lata de creme 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 xícaras (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 uma 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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