

# BOLO TRUFADO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 5 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite fervendo

1 xícara de maisena

1 e 3/4 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

### RECHEIO (GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO):

Recheio (ganache de chocolate amargo): 400 g de chocolate amargo

2 latas de creme de leite (com soro) em temperatura ambiente

licor de chocolate ou da sua preferência

### RECHEIO (CREME DE LEITE EM PÓ):

Recheio (creme de leite em pó): 200 g de leite em pó

1 lata de leite condensado

200 g de manteiga sem sal

1 lata de creme de leite (sem soro) e bem gelado

1 copo de chantili batido

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Na batedeira, bata as claras em neve e quando estiver durinha vá colocando as gemas e bata sem parar.

Coloque o açúcar polvilhado, continue a bater e depois coloque o leite para ferver.

Depois coloque o leite na mistura aos poucos, continue a bater e enquanto essa mistura está batendo coloque em uma vasilha os ingredientes secos e misture (inclusive o fermento).

Quando sentir que a tigela está fria novamente desligue a batedeira e agora mexa com um fouet.

Peneire aos poucos os ingredientes secos já misturados sobre a massa enquanto mexe com o fouet.

Quando estiver misturado, jogue a massa em uma forma redonda já untada e enfarinhada.

Asse por uns 40 minutos e retire quando estiver bem corado, quando a massa estiver fria é a hora de rechear o

bolo.

#### RECHEIO (GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO):

Recheio (ganache de chocolate amargo): Coloque o chocolate amargo em uma vasilha que possa ir ao micro-ondas, coloque - o para derreter, o chocolate não pode ficar líquido e sim um creme consistente.

Retire a vasilha com o chocolate, junte as duas latas de creme de leite o mesmo tempo e mexa até obter uma mistura homogênea e reserve.

Para montar os recheios use um filme plástico, forre a forma que assou o bolo, disponha o primeiro disco e umedeça com a calda, não necessita que molhe muito.

Coloque o ganache sobre o primeiro disco e leve a geladeira para endurecer um pouco.

Coloque o creme de leite em pó por cima do ganache já esfriado, em cima do creme branco coloque chocolate meio amargo picado.

Coloque o outro disco, umedeça, coloque novamente o ganache por cima, adicione novamente o creme de leite em pó e coloque mais chocolate meio amargo picado.

Feche com o último disco, cubra todo o bolo com o plástico, leve a geladeira por cerca de 2 ou 3 horas, retire da geladeira, desenforme e decore.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23454-bolo-trufado-de-chocolate.html>