

# BOLO DELICIOSO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 barra de chocolate branco (caso queira, use umas 3 colheres (sopa) de leite em pó certamente, o sabor não será o mesmo, mas é bem mais econômico)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

395 ml de leite (use a lata de leite condensado como medida)

2 colheres (sopa) de amido de milho

### COBERTURA:

Cobertura: 2 caixas de bis de chocolate branco e preto

1 barra de chocolate meio amargo (se preferir use granulados)

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate em banho-maria.

Em uma panela, desmanche o amido de milho no leite, leve ao fogo baixo até formar um mingau, sempre mexendo.

Junte o leite condensado e o chocolate derretido.

Desligue, e deixe esfriar um pouco.

Quando estiver frio, acrescente o creme de leite.

Rale o chocolate meio amargo e reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Quando o bolo já estiver frio, desenforme, já no refratário final.

Abra-o ao meio na vertical, com o auxílio de um barbante fino ou faca de serra, por exemplo a de pão.

Coloque a metade do creme e devolva a parte superior do bolo.

Coloque sobre o bolo o que sobrou do creme, em cima e nas laterais do bolo.

Agora coloque os bis ao redor do bolo, um branco, um preto e assim, sucessivamente.

Coloque sobre o bolo, o chocolate ralado.

Leve pra gelar e sirva a seguir, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23820-bolo-delicioso.html>