

BOLO FLORESTA NEGRA (O MELHOR)

INGREDIENTES

- 6 ovos grandes
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó
- 200 ml de água
- 100 ml de óleo
- 500 ml de chantilly
- 150 g de cereja ou raspas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa: Bata na batedeira as claras em neve até ficarem firmes.
- Em seguida, acrescente as gemas sem parar de bater.
- Acrescente o açúcar até ficar bem fofo.
- Ferva água com óleo, misture na massa e continue batendo na batedeira.
- Em seguida acrescente o chocolate e o fermento.
- Coloque em uma forma de 24 cm de largura e asse por 40 minutos.
- Umedeça o bolo com 1 copo de leite e 3 colheres chocolate.

RECHEIO:

- Recheio: Bata o chantilly na batedeira e pique a cereja.
- Misture a cereja com chantilly e corte o bolo ao meio para rechear.
- Por fim, decore com raspas de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25150-bolo-floresta-negra-o-melhor.html>