

# 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 fofinho.

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 recheiar.

Por fim, decore com raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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