

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 rechear.
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>