

BOLO CHICLÉ COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 massa de bolo festa ou baunilha

1 xícara de xarope de groselha

2 ovos

COBERTURA:

Cobertura: 5 colheres de leite em pó

10 colheres de achocolatado

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Misture a massa de bolo com os ovos e o xarope de groselha, bata tudo na batedeira.

Não use leite porque vai usar o xarope de groselha como líquido.

A massa que eu uso não precisa de manteiga, se a massa que usar pedir manteiga adicione a quantidade pedida.

Despeje a massa (que ficará rosa) numa foma e deixe assar conforme tempo indicado pela massa pronta, ou até que fique dourado.

RECHEIO:

Recheio: Misture o leite em pó, o achocolatado e a água numa panela.

Leve ao fogo por pelo menos 10 minutos mexendo sempre, ou até que engrosse o creme e deixe esfriar.

Após assado o bolo, coloque a cobertura de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25927-bolo-chicle-com-chocolate.html>