

BOLO DE CHOCOLATE COM FRUTAS SECAS

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 e 1/2 xícara (chá) de Açúcar União (240 g)

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)

1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)

1/2 xícara (chá) de água, fervente (100 ml)

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó (50 g)

1/2 xícara (chá) de óleo de milho (100 ml)

5 gemas (cerca de 100 g)

5 claras, em neve (cerca de 200 g)

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 700 g de chocolate meio amargo, picado

1 litro de creme de leite fresco

150 ml de rum

1 colher (chá) de essência de rum (5 ml)

1/2 xícara (chá) de castanha do Pará (50 g)

1/2 xícara (chá) de nozes, picadas (50 g)

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Peneire juntos, o açúcar, a farinha e o fermento e reserve.

Misture o chocolate dissolvido na água, o óleo e as gemas, fazendo um creme.

Junte a mistura de açúcar, farinha e fermento com o creme de chocolate.

Incorpore as claras em neve ao creme.

Unte e enfarinhe uma forma redonda desmontável de 26 x 7 cm.

Coloque a massa na forma e asse no forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

Desenforme morno.

Depois de frio, corte-o em 3 camadas.

Misture o rum e a essência e utilize para umedecer o bolo.

COBERTURA E RECHEIO:

Cobertura e recheio: Derreta, em banho-maria, o chocolate com o creme de leite até obter um creme homogêneo.

Leve à geladeira até firmar.

Na batedeira, na velocidade mínima, bata o creme até ficar ligeiramente claro.

Divida-o em três partes.

Adicione à uma das partes a metade das nozes e as castanhas.

Distribua uma parte da cobertura, sobre a primeira camada do bolo.

Cubra com a segunda massa umedecida com o rum.

Distribua outra parte da cobertura misturada com metade das frutas.

Finalize com a terceira camada de bolo, também umedecida.

Com o restante do creme, cubra todo o bolo e decore a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26004-bolo-de-chocolate-com-frutas-secas.html>