

# BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE LIMÃO

## INGREDIENTES

### MASSA (RECEITA DOBRADA):

Massa (receita dobrada): 1 xícara (chá) de óleo  
2 colheres (sopa) cheia de margarina  
4 ovos inteiros  
2 xícaras (chá) de água fervendo  
2 xícaras (chá) de açúcar  
4 xícaras (chá) de farinha de trigo  
2 xícaras (chá) de chocolate em pó ou achocolatado  
1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

### RECHEIO DE BRIGADEIRO CREMOSO DE LIMÃO:

Recheio de brigadeiro cremoso de limão: 1 lata de leite condensado  
1 colher (sopa) de margarina  
1/2 xícara (chá) de leite  
suco de 2 limões espremidos

### COBERTURA DE FALSO BRIGADEIRO:

Cobertura de falso brigadeiro: 2 copos de leite morno  
8 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado  
4 colheres (sopa) de margarina  
6 colheres (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Para o bolo ficar reto/nivelado e mais fácil na hora de rechear, faça metade da receita da massa sendo no total de 2 bolos separados ou faça receita toda e depois corte ao meio.

Para fazer a massa, bata no liquidificador primeiro os líquidos.

Por último, bata a farinha aos poucos e misture com ajuda de uma colher.

Depois, misture delicadamente o fermento.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo com dimensão de 30 a 35 cm.

Asse em forno médio preaquecido por 30 a 40 minutos.

#### RECHEIO:

Recheio: Misture numa panela, o leite condensado, a margarina e o leite.

Deixe engrossar em fogo médio, até aparecer o fundo da panela.

Retire do fogo e acrescente o suco de limão, misture e deixe gelar para ficar mais firme.

#### COBERTURA:

Cobertura: Misture na panela primeiro a margarina, o açúcar e o chocolate.

Amorne o leite e junte com o restante da panela.

Mexa em fogo de médio para baixo por, aproximadamente, 25 minutos até que engrosse e apareça o fundo da panela.

Deixe gelar para ficar bem firme para a decoração.

#### MONTAGEM:

Montagem: Desenforme os 2 bolos já frios para não rachar e retire as bordas e a tampa de cima para ficar reto/nivelado.

Se preferir fazer um bolo só, desenforme e corte ao meio com uma linha.

Molhe a base do bolo com leite gelado.

Espalhe o recheio de limão e distribua igualmente.

Coloque a outra parte de bolo por cima e molhe com leite.

Retire o excesso de recheio que ficou nas bordas.

Espalhe a cobertura delicadamente, na parte de cima e depois nas laterais.

Deixe a superfície bem lisa e puxe de lado fazendo tiras com uma colher.

Finalize com cascas de limão e use a criatividade criando uma flor ou fazendo rolinhos um por cima do outro.

Decore o centro do bolo e deixe gelar alguns minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26339-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-limao.html>