

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE PÊSSEGO BY GRAY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

2 xícaras de açúcar

2 colheres (de sopa) de margarina

2 xícaras e meia de farinha de trigo

1 xícara de achocolatado em pó

1 xícara de leite

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de pêssago em calda

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher (sobremesa) de amido de milho (maisena)

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de achocolatado

2 colheres (sopa) margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em 2 tigelas, separe as claras das gemas dos ovos.

Bata as claras até obter ponto de clara em neve e reserve.

Junte as gemas à margarina e ao açúcar e bata na batedeira até ficar uma massa homogênea.

Retire da batedeira, junte a farinha, o achocolatado e o leite.

Leve novamente à batedeira, bata até a farinha sumir completamente e, se sentir que a massa está um pouco dura ou pesada demais, acrescente mais leite.

Retire a massa da batedeira e junte com as claras em neve e o fermento.

Misture com uma colher de pau e despeje a massa numa forma untada.

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, espete com um garfo para se certificar que está bom.

RECHEIO:

Recheio:Separe, pique uma parte dos pêssegos e reserve.

Bata o restante junto com a calda no liquidificador e reserve.

Em uma panela, leve ao fogo o leite condensado e deixe cozinhar um pouco.

Acrescente o pêssego batido e a maisena dissolvida em um pouco de leite.

Misture sempre até engrossar, acrescente o creme de leite e deixe cozinhar por 5 minutos.

Desligue e reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Leve ao fogo o leite condensado, o achocolatado, a margarina e cozinhe até soltar da panela. Desligue e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo no meio e molhe com um pouco de guaraná, despeje o recheio a gosto.

Cubra com a outra parte do bolo, faça furos com o garfo e molhe novamente com guaraná.

Despeje a cobertura uniformemente sobre todo o bolo e leve à geladeira por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26582-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-pesego-by-gray.html>