

BOLO TRUFADO DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos (gemas e claras separadas, claras em neve)

1 copo (americano) de óleo

1 e 1/2 copo (americano) de água quente

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 150 g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente

60 g de açúcar de confeiteiro

2 ovos pequenos de boa procedência

2 colheres (chá) de essência de baunilha

200g de chocolate meio amargo derretido

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Na batedeira, em velocidade média, bata as gemas com o açúcar até formar um creme.

Acrescente o óleo aos poucos e adicione o chocolate em pó, sempre com a batedeira ligada.

Vá colocando a farinha aos poucos e a água quente conforme a massa engrossar.

Quando der o ponto de uma massa bem homogênea, desligue a batedeira e acrescente as claras em neve misturando levemente com uma colher de pau.

Coloque o bicarbonato e o fermento e misture bem.

Despeje em forma untada de 22 cm de diâmetro e leve ao forno por 40 minutos ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Bata na batedeira a manteiga com o açúcar até formar um creme claro e fofo.

Acrescente o chocolate derretido e a baunilha e bata mais um pouco.

Junte um ovo por vez, batendo bem após cada adição.

Leve à geladeira por 15 minutos.

Espalhe o recheio sobre a massa assada e fria e volte à geladeira para firmar o recheio.

Depois passe este mesmo creme em volta e em cima de seu bolo e decore com raspas e chocolate e morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26706-bolo-trufado-de-chocolate-meio-amargo.html>