

# BOLO DE CHOCOLATE COM PASTA DE LEITE EM PÓ

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 6 ovos inteiros (não precisa separar as claras)

1 kg e 500 g de açúcar cristal

2 margarinas (250 g)

1 kg de farinha de trigo com fermento

1 litro de leite

1 lata de chocolate em pó de 400 g

1 colher de chá de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 3 colheres de sopa de achocolatado em pó

1 caixa de leite condensado de 270 g

1 colher de sopa de margarina

### PASTA DE LEITE EM PÓ:

Pasta de leite em pó: 1 e 1/2 caixas de leite condensado de 270 g

500 g de açúcar cristal branquinho

1 e 1/2 pacotes de leite em pó instantâneo

corante em gel de cor de sua preferência

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma batedeira, coloque o açúcar, as margarinas e os ovos.

Bata, até que fique uma consistência homogênea.

Adicione aos poucos, a farinha de trigo e o leite (não deixe a massa muito mole, pode acontecer de não precisar usar o leite inteiro).

Adicione o chocolate em pó e por último, o fermento.

Coloque em uma forma de 40 cm untada e enfarinhada.

Deixe no forno médio, cerca de 45 minutos, depende do forno ou até que fure com um palito e saia limpo.

## RECHEIO:

Recheio: Após o bolo assar e esfriar, retire da forma, separe ao meio com uma boa faca ou uma linha, reserve.

Leve ao fogo médio, o achocolatado, a manteiga e o leite condensado.

Mexa bem, até que engrosse e fique querendo soltar da panela.

Coloque o recheio na parte de baixo que foi reservada, espalhe em toda a superfície.

Coloque a outra parte do bolo em cima.

## PASTA DE LEITE EM PÓ:

Pasta de leite em pó: Bata bastante o açúcar no liquidificador, para que fique bem fininho e não ficar corações na sua pasta.

Em uma vasilha, adicione o açúcar, peneirado, junto ao leite em pó instantâneo.

Coloque, aos poucos, o leite condensado e mexa com uma colher.

Depois, misture com as mãos até que não grude mais.

Nesse ponto, coloque a cor do corante que desejar.

Depois, em uma superfície de mármore, alise a pasta com um rolo.

Coloque açúcar na superfície, para não grudar sua pasta.

Antes de colocar a pasta no bolo, passe leite condensado ou alguma coisa que umedeça o bolo, para que a pasta grude bem.

Quando a pasta estiver no tamanho do seu bolo, leve com o rolo e coloque por cima do bolo.

Arrume com as mãos mesmo, para dar acabamento e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27215-bolo-de-chocolate-com-pasta-de-leite-em-po.html>