

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE QUATRO LEITES

INGREDIENTES

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE:

Pão de ló de chocolate: 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

6 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres de cacau

RECHEIO QUATRO LEITE:

Recheio quatro leite: 1 caixinha de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 xícara de leite em pó

1 colher de margarina

1/2 xícara de leite de coco (opcional)

MONTAGEM:

Montagem: 1 caixinha de leite condensado

1 xícara de leite

chantilly para cobertura (opcional)

MODO DE PREPARO

PÃO DE LÓ:

Pão de ló: Bata as claras em neve.

Depois, adicione o açúcar com as gemas e o cacau.

Por último, a farinha.

Unte uma forma e leve ao fogo por, aproximadamente, 35 minutos em fogo médio.

Desenforme e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Bata todos os ingredientes na batedeira na velocidade mínima.

MONTAGEM DO BOLO:

Montagem do bolo: Corte o bolo ao meio e reserve uma banda.

Adoce o leite com o leite condensado e molhe o bolo, até achar que está molhado a seu gosto.

Coloque o recheio e depois coloque a parte do bolo que estava reservada.

Molhe para finalizar e cubra com chantilly se for de seu agrado.

Fica melhor, se passar algumas horas na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27594-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-quatro-leites.html>