

BOLO MARAVILHOSO DE CHOCOLATE E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

2 e 1/2 xícaras (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras (chá) de maisena

3 colheres (sopa) de margarina (de preferência sem sal)

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

algumas gotas de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara (chá) de refrigerante de laranja

1 lata de doce de leite pastoso (da sua preferência) / aproximadamente 800 g

achocolatado em pó (não existe uma quantidade exata a ser usada)

1 pacote pequeno de granulado

PARA DECORAR:

Para decorar: 1 pacote grande de confeitos prateados

1 pote de cereja em caldas

alguns palitos de dente cortados ao meio

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje em uma forma redonda de sua preferência.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 50 minutos, sempre verificado o cozimento da massa, enfiando um palito no meio.

Deixe a massa dourar.

Após assado, deixe esfriar e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, despeje o doce de leite pastoso e o achocolatado em pó até ficar escuro, mexendo para amolecer um pouco.

MONTAR:

Montar: Pegue o bolo assado e corte ao meio, faça furos com o garfo e regue com o refrigerante de laranja.

Despeje o recheio sobre o bolo e acrescente o granulado, espalhe nas laterais.

Coloque a outra parte da massa e cubra com o restante do recheio.

DECORAR:

Decorar: Com os palitos cortados ao meio, vá enfeitando todo o bolo com cerejas.

Despeje o confeito prateado.

Leve à geladeira e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27839-bolo-maravilhoso-de-chocolate-e-doce-de-leite.html>