

# BOLO DE BAUNILHA COM RECHEIO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo:3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de margarina

4 ovos (as claras em neve)

1 colher (sopa) de fermento

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 copo (200 ml) de leite

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

7 colheres (sopa) de achocolatado

### COBERTURA:

Cobertura:3 copos de leite

1 colher de margarina

5 colher de achocolatado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Em uma vasilha, coloque a margarina e o açúcar e bata até formar um creme esbranquiçado.

Acrecente as gemas e bata em velocidade alta, por alguns minutos.

junte a farinha, o leite, a essência e o fermento.

Por último, junte as claras em neve e mexa delicadamente.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada.

Assar em forno preaquecido.

### RECHEIO:

Recheio:Junte todos os ingredientes, numa panela e cozinhe até formar um brigadeiro meio mole.

#### COBERTURA:

Cobertura:Junte todos os ingredientes e cozinhe até formar uma calda meio grossa.

#### MONTAGEM:

Montagem:Desenforme o bolo e corte ao meio.

Coloque o recheio de brigadeiro.

Junte a outra metade e cubra com a calda.

Se desejar, coloque granulado para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29102-bolo-de-baunilha-com-recheio-de-chocolate.html>