

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.

Acrescente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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