

BOLO TENTAÇÃO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara de chá de cereja picada

500 g de cobertura de chocolate ao leite

cerejas inteiras para decora

500 g de chantilly

1 xícara de raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

Bata as clara em neve, aos poucos vá juntando as gemas e o açúcar.

Sempre batendo, misture a farinha de trigo e o cacau em pó.

Coloque o fermento.

Acrescente a massa em uma forma redonda, com 25 cm de diâmetro, untada.

Asse em forno médio, de 180°C, por 45 minutos.

Depois de frio, recheie com chantilly e as cerejas.

Cubra com o chocolate, decore com as raspas de chocolate e as cerejas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29491-bolo-tentacao.html>