

BOLO CHOCOLATE COM MARACUJÁ DA PAMELA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 6 colheres de achocolatado

1 colher de manteiga

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 copo de suco concentrado de maracujá

1 sachê de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Bata o leite condensado, o creme de leite e o suco concentrado, em um liquidificador, até virar um creme mousse.

Depois, misture a gelatina incolor e reserve na geladeira.

COBERTURA:

Cobertura: Misture todos ingredientes da cobertura, em uma panela, mexendo sempre para não grudar.

Mexa até ficar bem cremoso.

Corte o bolo ao meio, recheie com o mousse e cubra com o chocolate.

Enfeite como quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29499-bolo-chocolate-com-maracuja-da-pamela.html>