

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de leite morno
3 ovos
4 colheres (sopa) de margarina sem sal derretida
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de chocolate em pó ou cacau
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento químico em pó

COBERTURA CHOCOLATE:

Cobertura chocolate: 1 xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de maisena
5 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de água
1 pitada de sal
3 colheres (sopa) de margarina sem sal
1 colher (chá) de essência de baunilha

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata creme de leite
1 lata de leite condensado
3 colheres de maisena

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata bem todos os ingredientes da massa no liquidificador.
Coloque em uma forma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
Asse por cerca de 45 minutos, em forno médio (250°C), preaquecido.

COBERTURA:

Cobertura:Leve todos os ingredientes ao fogo até engrossar ao ponto de soltar do fundo da panela.

Cubra o bolo com a calda ainda morna.

Não precisa diluir a maisena.

CREME BRANCO:

Creme branco:Numa panela colocar o leite condensado, o creme de leite e 3 colheres de maisena diluídas em água antes.

Ferver até engrossar.

MONTAGEM:

Montagem:Retirar da forma ainda morno, cortar em camadas e rechear o interior com o creme branco, ir montando os andares intercalando creme branco com o bolo.

Por cima, dos lados e por dentro cobrir com a cobertura de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29626-bolo-de-chocolate-com-recheio-branco.html>