

BOLO NINHO DE PASSARINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

1/4 de xícara de chá de óleo

1/2 xícara de chá de água quente

1 colher de sopa de essência de baunilha

160 g de chocolate em pó

PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo: 1 vidro de leite de coco

150 ml de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1 caixa de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 250 g de chocolate ao leite picado

100 ml de creme de leite

Chocolate ao leite ou meio amargo ralado (quantidade á gosto)

mini eggs ou mm' & branco

2 pássaros para enfeitar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras, adicione o açúcar e bata até ficar um merengue.

Adicione as gemas uma a uma e adicione o óleo.

Aos poucos coloque a farinha e a água, intercalando um com o outro.

Acrescente o chocolate em pó, o fermento e a baunilha, misture bem e coloque sobre uma forma redonda de fundo removível untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 a 35 minutos ou até que esteja assado.

Retire o bolo do forno, deixe esfriar, corte ao meio e reserve.

PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo: Misture o leite de coco com o leite e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó, misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite, misture bem e leve à geladeira.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria, adicione o creme de leite e mexa bem por 10 minutos até ficar cremoso e brilhante.

Deixe descansar fora da geladeira por 4 horas.

MONTAGEM:

Montagem: No prato em que for servir coloque a metade do bolo, molhe e coloque o recheio.

Na outra parte do bolo faça um buraco no meio com um copo de boca larga, retirando o miolo.

Coloque essa outra parte do bolo sobre o recheio e molhe.

Leve o bolo à geladeira por uma hora.

Depois desse tempo retire o bolo da geladeira e cubra com a ganache, tendo o cuidado para não colocar dentro do buraco feito no meio.

Coloque o chocolate ralado em todo o bolo, menos dentro do buraco feito no meio.

Coloque os mini eggs ou mm' & branco dentro do buraco e enfeite colocando os pássaros na borda do buraco.

Leve à geladeira até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30265-bolo-ninho-de-passarinho.html>