

BOLO DE CHOCOLATE ESPECIALIDADES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 lata leite condensado
1/2 colher (sopa) margarina
5 colheres (sopa) chocolate em pó
2 colheres (sopa) de leite (opcional)

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de creme de leite
200 g de chocolate meio amargo

DECORAÇÃO:

Decoração:granulado de chocolate
1 caixa de bombom especialidades (ou de sua preferência)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo até adquirir consistência de creme.
Usar quente.
Se quiser um creme mais molinho usar as 2 colheres de leite opcionais.

COBERTURA

:
Aquecer o creme de leite diretamente numa panela (sem levantar fervura) e incorporar o chocolate meio amargo em pedacinhos mexendo até derreter todo o chocolate. Usar ainda quente.

MONTAGEM:

Montagem:Colocar o bolo no prato, cortar uma tampa e escavar todo o miolo.
Juntar o miolo esfarelado ao creme do recheio e despejar todo o creme no bolo.
Cobrir com a tampa e despejar a cobertura.
Espalhar o granulado sobre o bolo e nas laterais.
Decorar com os bombons especialidade.Lavar à geladeira para endurecer a cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/31928-bolo-de-chocolate-especialidades.html>