

# 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. Levar à geladeira para endurecer a cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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