BOLO DE CHOCOLATE RECHEADO FÁCIL

INGREDIENTES

7 ovos

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de margarina

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó para quem gosta pode ser 1 xicara

1 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1/2 xícara (chá) de água

1/2 envelope de gelatina em pó

300 g de chocolate ao leite picado (para cobertura)

1 lata de creme de leite

Confeitos de chocolate (a gosto)

MODO DE PREPARO

Prepare a massa: bata 4 gemas, 1 1/2 xícara (chá) de açúcar, a margarina e o chocolate em pó em uma batedeira.

Junte o leite, a farinha e o fermento peneirados.

Acrescente 4 claras em neve.

Coloque em uma forma de 24 cm de diâmetro, untada e enfarinhada.

Asse no forno, preaquecido, a 200 °C durante 30 minutos ou até, que, espetando um palito, ele saia limpo.

Deixe esfriar, corte uma tampa do bolo (de cerca de 1/3 da altura do bolo) e reserve.

Com uma faca, retire o meio do bolo, formando uma cavidade com 2 cm de lateral e fundo.

Para o marshmallow, em uma panela, misture 1 xícara (chá) de açúcar e a água.

Leve ao fogo brando, sem mexer, até dar ponto de calda em fio.

Enquanto isso, bata 3 claras em neve e, sem parar de bater, adicione em fio a calda.

Bata até dar ponto de marshmallow.

Deixe esfriar e misture a gelatina, preparada de acordo com as instruções da embalagem.

Coloque o marshmallow na cavidade do bolo e coloque a tampa reservada.

Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 1 hora.

Prepare a cobertura: derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite.

Deixe amornar e cubra o bolo.

Decore com confeitos de chocolate e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32335-bolo-de-chocolate-recheado-facil.html