BOLO FORMIGUEIRO DE IOGURTE COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 leite condensado

1 creme de leite

1 colher de margarina

3 colheres bem cheias de chocolate em pó

180 g de chocolate meio amargo derretido em banho maria

chocolate granulado

MODO DE PREPARO

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Faça antes do preparo do bolo.

Misture o chocolate derretido com o creme de leite e deixe na geladeira.

Em uma panela, derreta a margarina, junte o leite condensado e o chocolate em pó, cozinhe sem parar de mexer até começar a desgrudar da panela.

Na geladeira, reserve parte do brigadeiro para enrolar (decoração).

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo em três partes, recheie a primeira camada com parte do ganache de chocolate, a segunda camada com o brigadeiro que ficou fora da geladeira. Cubra o bolo com o restante do ganache, enrole os brigadeiros (que estão na geladeira), passe-os no chocolate granulado e coloque por cima do bolo para decorar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33149-bolo-formigueiro-de-iogurte-com-chocolate.html