

FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) bem cheias de farinha

2 xícaras (chá) rasas de açúcar fina

1 xícara (chá) de achocolatado

1 xícara (chá) de água

1 colher de fermento em pó

5 ovos inteiros

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 1 pacote de manteiga sem sal (200 g)

2 xícaras (chá) de açúcar fino

2 gemas

8 colheres de achocolatado

1/2 copo de licor de cacau

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve, até atingirem uma consistência firme e reserve.

Bata as gemas com a água até encher a vasilha.

Depois vá acrescentando o resto dos ingredientes.

Por último, coloque as claras em neve e o fermento e mexa cuidadosamente.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Bata a manteiga, o açúcar e as gemas até os ingredientes se misturarem por completo.

Junte o achocolatado e o licor de cacau e bata novamente.

Por último misture o creme de leite e mexa manualmente.

Unte uma assadeira retangular, de tamanho médio e despeje a massa nela.

Leve ao forno com temperatura de 180°C e deixe assar por 30 minutos.

Para testar se o bolo já está no ponto, espete uma faca nele ainda dentro do forno, se sair limpa é por que já está

pronto.

Corte o bolo em 2 partes, no meio coloque parte do recheio e molhe a massa com o licor de cacau.

Depois é só colocar a parte de cima dele, passar a cobertura e decorar como preferir.

Leve à geladeira e sirva após 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33264-floresta-negra.html>