

BOLO PARA ANIVERSÁRIO COM SOBRAS DE BARRA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

1/2 copo de 200 ml de açúcar

3 copos de 200 ml de farinha de trigo

1 colher de sopa cheia de fermento

1/2 copo de leite morno

RECHEIO:

Recheio: 1/2 barra de chocolate branco

1 lata de leite condensado

1 50 ml de leite quente

500 g de coco ralado

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 barra de chocolate ao leite

1 barra de chocolate meio amargo

200 ml de leite quente

Granulado de chocolate

1 pacote de biscoito de canudinho (sua preferência)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate branco em banho-maria.

Coloque o leite fervendo para derreter o chocolate.

Depois de derretido acrescente o leite condensado e mexa até se misturar bem.

Coloque o coco e mexa bem, desligue a panela e deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: No banho-maria, derreta as barras de chocolate juntas.

Coloque o leite fervendo para ajudar a derreter.

Mexa bem até ficar sem nenhuma bolinha e deixe esfriar.

Até lá o bolo já assou, deixe-o esfriar e desenforme-o.

Parta-o em duas bandas e coloque o recheio.

Cole os biscoitos com o próprio recheio que sobrar na panela.

Coloque a cobertura, o granulado e a fita.

Leve para a geladeira durante duas horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33448-bolo-para-aniversario-com-sobras-de-barra-de-chocolate.html>