

# BOLO DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM AMENDOIM

## INGREDIENTES

### MASSA:

- Massa: 3 ovos
- 150 ml de leite integral
- 2 colheres de sopa de manteiga (derretida)
- 2 colheres de sopa de essência de baunilha
- 1 mistura para bolo sabor chocolate (Dona Benta)

### RECHEIO:

- Recheio: 150 ml de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite sem soro
- Cerca de 250 g de amendoim torrado e triturado
- 2 colheres de sopa cheia de doce de leite

### COBERTURA:

- Cobertura: 1 caixinha de creme de leite sem soro
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 2 caixas de BIS (chocolate branco)
- 2 caixas de BIS (chocolate preto)

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Numa panela coloque todos os ingredientes úmidos e leve ao fogo brando misturando rapidamente até formar um caldo grosso, não é preciso ficar muito tempo no fogo. Por último desligue o fogo e acrescente o amendoim triturado e torrado, envolva no caldo e reserve.

### COBERTURA:

Cobertura: No micro-ondas ou no fogo junte a barra de chocolate meio amargo picada em tabletes com o creme de leite e deixe derreter, feito isso, misture até que fique um creme incorporado e grosso. Deixe esfriar.

### MONTAGEM:

Montagem: Com o bolo frio, desenforme da assadeira e corte o bolo ao meio para colocar o recheio, com ajuda de

uma linha ou uma faca.

Passe todo o recheio do creme com amendoim e em seguida coloque por cima a outra parte do bolo (se preferir pode molhar o bolo com leite ou água e achocolatado em pó antes de fazer o procedimento).

Com isso, coloque a cobertura em cima de modo que fique liso e cubra também as suas bordas.

#### PARA DECORAR:

Para decorar: Coloque o bis um do lado do outro nas bordas de modo que fique intercalado os sabores de chocolate, em cima você pode decorar com morangos, nozes, confetes, coco, etc. Use a sua imaginação e capriche. Fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34019-bolo-de-chocolate-meio-amargo-com-amendoim.html>