

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 tabletas 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 capricho. Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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