

BOLO PAVÊ DE CHOCOLATE E CAPUCCINO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 3 ovos
100 ml de café sem açúcar
2 colheres de sopa de margarina
1 e 1/2 xícara de trigo
1 xícara de achocolatado (pode ser cacau em pó)
1/3 de xícara de açúcar
1 colher de sobremesa de fermento

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: 1 lata de leite condensado
1/2 lata de café
1 lata de creme de leite sem soro
4 bolachas amanteigadas moídas
4 colheres de sopa de cappuccino
150 g de chocolate ao leite ou meio amargo picado

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Misture todos os ingredientes líquidos.
Adicione a margarina.
Aos poucos adicione os ingredientes secos.
Coloque em uma forma untada e asse em fogo médio por aproximadamente 30 minutos.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: Misturar em uma panela o leite condensado com o cappuccino.
Colocar aos poucos o café e as bolachas moídas.
Mexendo sem parar até levantar fervura e obter uma consistência de creme.
Retirar do fogo e acrescentar o chocolate até derreter e incorporar ao creme.
Acrescentar o creme de leite

Esperar esfriar e levar ao congelador por 30 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Intercalar massa e recheio em uma travessa, molhando a massa com café adoçado.

Decorar com raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34066-bolo-pave-de-chocolate-e-capuccino.html>