

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>