

BOLO MESCLADO COM RECHEIO E COBERTURA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de leite fervente
2 xícaras e chá de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento químico em pó
4 claras de ovo
4 gemas de ovo

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de margarina
4 colheres de sopa de achocolatado
1 caixa de creme de leite

CALDA:

Calda: 3 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de chocolate em pó
1/2 colher de chá de manteiga
2 colheres de sopa de leite

COBERTURA:

Cobertura: 3 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de água
4 claras de ovo
Confeitos de chocolate tipo M&M's
Barrinhas de chocolate tipo Kit Kat
Fita para "amarrar" o bolo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras de ovo em neve.

Junte as gemas e o açúcar e continue a bater, até obter um creme leve e fofo.

Despeje aos poucos o leite e bata mais um pouco.

Misture levemente a farinha peneirada.

Adicione o fermento e misture levemente.

Asse em forma redonda, untada e enfarinhada em forno a 180°C até o bolo dourar (mais ou menos 30 minutos).

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela misture bem o leite condensado, a margarina e o achocolatado mexendo em fogo médio.

Quando chegar a uma consistência de brigadeiro mole, adicione o creme de leite com o fogo já desligado.

Corte o bolo em camadas e recheie com esse creme.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo uma panela com o açúcar, o chocolate em pó, a manteiga e o leite.

Deixe ferver por 5 minutos, mexendo sempre.

Passa a cobertura sobre a torta e com a colher faça movimentos circulares.

Espere esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela coloque o açúcar e a água, cozinhe sem mexer até formar uma calda em ponto de fio.

Bata as claras e derrame o açúcar sem parar de bater, até esfriar. Coloque por cima do bolo.

Acrescente os confeitos de chocolate por cima.

Ao redor coloque as barrinhas de chocolate.

Quando estiver tudo pronto, passe a fita ao redor do bolo e faça um laço.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34715-bolo-mesclado-com-recheio-e-cobertura.html>