

# 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 180ºC 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.

Passe 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>