

BOLO DE ACEROLA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 450 g de farinha de trigo (peneirada)

50 g amido de milho

400 g de açúcar refinado

350 g de margarina

250 g de ovo

250 g de suco concentrado de acerola

50 g de leite em pó

25 g de fermento em pó

RECHEIO DE ACEROLA:

Recheio de acerola: 1 lata e 1/2 de leite condensado

150 g de polpa de acerola

12 g de margarina

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: 1 lata e 1/2 de leite condensado

20 g de chocolate em pó

12 g de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o suco concentrado de acerola e o leite, reserve.

Misture o fermento, a farinha e o amido, reserve.

Em uma batedeira bata a margarina com o açúcar até formar um creme.

Adicione os ovos aos poucos.

Feita essa mistura use um fuê para misturar os demais ingredientes à massa do bolo.

Vá alternando entre a farinha e o suco de acerola até adicionar tudo à massa.

Depois disso coloque a mistura em duas formas untadas redondas de 25 cm.

Leve ao forno a 180°C por 40 minutos.

RECHEIO DE ACEROLA:

Recheio de acerola: Coloque em uma panela o leite condensado e a margarina e leve ao fogo médio até dar ponto de recheio.

Quando der esse ponto adicione a polpa de acerola e mexa até dar o ponto de recheio de novo.

Coloque em um prato e reserve.

RECHEIO DE CHOCOLATE.

Recheio de chocolate. Coloque em uma panela o chocolate, o leite condensado e a margarina.

Leve ao fogo médio até dar ponto de recheio.

Coloque em um prato e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Depois de frio coloque o recheio desejado entre os dois bolos e cubra com o de sua preferência também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35249-bolo-de-acerola-com-chocolate.html>