

# 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 eté 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 preferênciá também.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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