

BOLO DE CHOCOLATE RECHEADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento

2 xícaras de açúcar

meia xícara de óleo

1 xícara de achocolatado em pó

1 xícara de leite

4 ovos

1 colher de sopa de fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 uma lata de leite condensado

Coco

1 colher rasa de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe a gema das claras.

Bata as claras em neve e deixe reservada.

Misture as gemas com o açúcar, o trigo, o achocolatado, o óleo e o leite.

Bata até que todos os ingredientes se misturem.

Acrescente o fermento e, por último, acrescente as claras em neve.

Bata rapidamente e leve ao forno preaquecido.

Após assado deixe esfriar e corte o bolo ao meio.

Na parte de baixo faça um buraco para colocar o recheio.

Após colocar o recheio tampe com a outra parte do bolo e coloque a cobertura.

RECHEIO:

Recheio: Misture o leite condensado, o coco e a manteiga em uma panela.

Utilize fogo baixo para não queimar deixe no ponto de sua preferência quanto mais tempo ficar no fogo mas grosso ficará o recheio.

O recheio também poderá ser utilizado como cobertura

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35329-bolo-de-chocolate-recheado.html>