

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>