

# BOLO SURPRESA DIFERENTE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
2 xícaras (chá) de açúcar  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
2 xícaras (chá) de leite  
3 ovos (claras em neve)  
3 colheres (sopa) de margarina  
1 colheres (sopa) fermento em pó  
6 colheres (sopa) de chocolate em pó

### RECHEIO:

Recheio:  
1 lata de leite condensado  
3 colheres de margarina  
1 caixinha de creme de leite de 250 ml  
6 colheres de chocolate em pó  
raspas de 1 limão  
300 ml de chantilly batido

### COBERTURA:

Cobertura:  
8 colheres (sopa) de chocolate em pó  
4 colheres (sopa) de leite  
6 colheres (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:  
Junte todos os ingredientes numa panela (menos o limão e o chantilly) e leve ao fogo até que tenha o ponto de brigadeiro mole.  
Desligue o fogo e deixe esfriar, reserve.

### COBERTURA:

Cobertura:  
Junte todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo.

Quando ferver marque uns 4 minutos e desligue, deixe esfriar e reserve .

#### MONTAGEM:

Montagem:Desenforme o bolo depois de frio .

Retire uma tampa do bolo de uns 2 cm de espessura.

Retire o miolo do bolo com uma colher deixando as laterais com uns 2,5 cm de espessura.

Pegue o miolo que foi retirado do bolo e esfarele.

Acrescente o recheio à esse miolo esfarelado, acrescente as raspas de limão e o chantilly também.

Volte essa mistura para dentro do bolo.

Recoloque a tampa do bolo.

Jogue a cobertura por cima dê uma espalhada .

A decoração fica a critério,pode ser feita com chantilly e raspas de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35551-bolo-surpresa-diferente.html>