

# BOLO DE CHOCOLATE RECHEADO COM CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 4 ovos

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de chocolate em pó 50% cacau

1 xícara de óleo

1 xícara de leite morno

1 colher de sopa de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 2 leites condensado

4 colheres de amido de milho

6 colheres de chocolate em pó 50% cacau

1 litro de leite

8 bombons. ou 300g de morangos. ou 150g de cerejas, ou raspas de chocolates

5 colheres de chantilly batido bem firme

### CALDA:

Calda: 1 Copo de leite

2 colheres de chocolate em pó

## MODO DE PREPARO

### CALDA:

Calda: Ferva o leite com o chocolate em pó.

### RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes.

Leve ao fogo.

Cozinhe bem até tirar todo gosto de cru do amido.

Cubra com papel filme e deixe esfria pode colocar na geladeira e usar no outro dia.

Acrescente o chantilly já batido antes, e bata com o batedor de massa pesada, acrescente os bombons ou os outros ingredientes.

Corte o bolo em três partes, molhe com a calda.

#### COBERTURA:

Cobertura: Com o próprio recheio e raspas de chocolates, ou com chantilly.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37425-bolo-de-chocolate-recheado-com-chocolate.html>