

BOLO MONTENEGRO DE CHOCOLATE, PASSAS E CALDA DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:
3 xícaras farinha de trigo
3 xícaras açúcar
3 ovos
250 g margarina
1 xícara leite
3 colheres café (rasas) fermento em pó
100 g passas sem caroço
100 g chocolate em pó

CALDA:

Calda:
1 xícara leite
1 colher sopa (rasa) margarina
100 g chocolate em pó
1 xícara açúcar

RECHEIO:

Recheio:
300 g doce de leite cremoso
150 ml leite

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Numa batedeira bata as claras em neve e depois acrescente o açúcar e bata. Acrescente as gemas e a margarina e bata. Acrescente a farinha de trigo, o fermento, o chocolate e o leite e bata. Por último acrescente as passas misturando sem bater. Coloque numa forma untada e leve ao forno baixo preaquecido.

CALDA:

Calda: Misture todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo. Deixe ferver 3 vezes (quando estiver subindo a espuma retire do fogo e quando baixar coloque novamente).

RECHEIO:

Recheio: Num recipiente misture bem o doce de leite com o leite para ficar mais líquido.

MONTAGEM:

Montagem: Retire a tampa crocante do bolo e reserve. Divida o bolo ao meio horizontalmente, retire a tampa e reserve. Jogue cobrindo toda a superfície do bolo aberto metade da calda. Depois cubra com metade do doce de leite. Recoloque a tampa do bolo, jogue o resto da calda e cubra com o resto do doce de leite. Salpique por cima a tampa crocante do bolo picada.

Depois acrescente a decoração desejada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37717-bolo-montenegro-de-chocolate-passas-e-calda-de-doce-de-leite.html>