

# 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.

©2024 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>