

BOLO NEGA CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara (chá) de leite

1 e 1/2 xícara (chá) de trigo peneirado

1 xícara (chá) de chocolate em pó (eu prefiro Nescau)

1 xícara (chá) de açúcar

7 gotas de baunilha

2 colheres (sopa) cheias de manteiga

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

CREME 1 :

Creme 1 : 500 ml de leite

2 colheres (sopa) rasa de manteiga

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó (Nescau)

3 colheres (sopa) de açúcar

1/2 lata de leite condensado

1/2 caixinha de creme de leite

CREME 2:

Creme 2: 1/2 lata de leite condensado

1 colher (sopa) rasa de manteiga

1 pacote (100 g) de coco ralado

300 ml de leite

2 colheres (sopa) de açúcar

5 gotas de baunilha

MODO DE PREPARO

CREME 1:

Creme 1: Numa panela misture o leite, manteiga, chocolate, açúcar e leite condensado.

Leve ao fogo sempre mexendo e desligue quando engrossar.

Deixe esfriar um pouco e acrescente o creme de leite, misturando bem.

Reserve.

MASSA:

Massa: Unte a forma apenas com manteiga, de preferência em forma com furo central.

Bata na batedeira os ovos, açúcar, baunilha, manteiga e chocolate em pó. Bata bastante.

Acrescente o leite e a pitada de sal e bata mais um pouco.

Adicione o trigo pouco a pouco e bata mais 4 minutos.

Diminua a velocidade da batedeira e acrescente o fermento batendo mais um pouco.

Distribua na forma untada.

Por cima do bolo cru, despeje o creme 1 sem mexer.

Leve ao forno médio preaquecido por aproximadamente 40 minutos.

CREME 2:

Creme 2: Numa panela misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.

Desenforme o bolo, faça bastante cortes fundos nele e despeje o creme 2 em cima.

Aguarde para esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37849-bolo-nega-cremosa.html>