BOLO TRUFADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 mistura de bolo pronto zaeli (chocolate)

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado (150 g)

1 xícara de leite

2 gemas

COBERTURA:

Cobertura: 1 tablete de chocolate amargo

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Siga os modos de preparo na embalagem da massa de bolo zaeli.

Use uma forma de Pudim para assar o bolo, aquela com furo no meio, o furo irá servir para trufar o bolo.

RECHEIO:

Recheio:Coloque o leite condensado, o coco ralado, o leite e as gemas e mexa bem antes de levar ao fogo.

Em seguida leve ao fogo baixo, mexa sem parar até engrossar e reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o tablete de chocolate em banho-maria (pode ser no micro-ondas).

Quando estiver totalmente derretido coloque o creme de leite e mexa bem, formando assim uma mistura homogênea, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Desenforme o bolo e corte-o ao meio.

Na parte de baixo do bolo coloque o recheio, enchendo o buraco que ficou da forma, fazendo assim uma camada de recheio, bem generosa.

Coloque a parte de cima do bolo, e coloque a cobertura tapando o buraco da forma novamente com a cobertura agora.

Prontinho agora é só levar à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38077-bolo-trufado.html