

# BOLO WAFFER

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 500 g de margarina  
700 g de açúcar  
7 ovos  
1 kg de farinha de trigo com fermento  
500 ml leite  
300 g chocolate em pó

### RECHEIO:

Recheio: 250 g de doce de leite

### COBERTURA:

Cobertura: 1 (lata) leite condensado  
7 (colheres) de chocolate em pó  
1 (colher de café) margarina

### DECORAÇÃO:

Decoração: 2 (pacotes) de biscoito waffer de chocolate  
200 g de granulado colorido  
1 fita de cetim grossa da (cor de sua preferência)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque a margarina com açúcar e misture até ficar um creme branco.  
Acrescente os ovos e misture, vá pondo a farinha de trigo, depois o leite até ficar em ponto de creme espesso, por último coloque o chocolate em pó. Despeje em uma forma redonda grande untada e enfarinhada. E coloque no forno preaquecido a 230°C por aproximadamente 40 minutos.

### RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo baixo num papeiro pequeno o doce de leite para amolecer um pouco e desligue.

#### COBERTURA:

Cobertura: No fogo baixo em um recipiente pequeno ponha o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina e mexa até ficar ponto de creme grosso (antes de virar um brigadeiro).

#### MONTAGEM:

Montagem: Desenforme o bolo no prato em que irá permanecer o bolo.

Divida em 3 partes, recheie com o doce de leite morno a primeira parte, ponha a 2ª e recheie novamente.

Por último coloque a última parte, cubra e coloque os biscoitos waffer em pé ao redor bem juntinhos.

Polvilhe a parte de cima com o granulado e amarre a fita de cetim para não soltar os biscoitos, faça um laço.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38484-bolo-waffer.html>