

BOLO DE DIAMANTE NEGRO

INGREDIENTES

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: 1 colher (de sopa) de margarina

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

170 g de chocolate Diamante Negro picado

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 200°C. No liquidificador bata o açúcar, a margarina, os ovos e o leite. Misture o chocolate em pó, a farinha e o fermento.

Coloque em uma assadeira untada com manteiga e farinha de trigo (ou açúcar, se preferir) e leve ao forno para assar durante 45 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

Em uma panela coloque a Margarina o leite condensado e o creme de leite. Leve ao fogo, e sem parar de mexer, cozinhe até começar a se soltar do fundo da panela.

Corte o bolo ao meio, recheie com a metade do creme e espalhe uma camada do chocolate Diamante Negro. Coloque a outra parte do bolo, cubra com o restante do creme e do chocolate. Se quiser, enfeite com outras coisas além do chocolate, como granulado, MM's, etc..

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38607-bolo-de-diamante-negro.html>