

BOLO FLORESTA NEGRA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 xícara (chá) de achocolatado em pó

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

óleo e farinha de trigo para untar

raspas de chocolate ao leite e cerejas em caldas escorridas para decorar

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de gelatina em pó sabor cereja

1/2 xícara (chá) de água quente

2 latas de creme de leite

1 xícara (chá) de cerejas em calda escorridas e picadas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador, bata os ovos, o achocolatado, o açúcar, o óleo e o leite.

Transfira para uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher.

Despeje em uma forma de 30 cm de diâmetro untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro ele saia limpo.

Deixe esfriar, desenforme e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador a gelatina com a água quente até dissolver.

Adicione o creme de leite e bata para misturar.

Coloque em uma tigela e leve à geladeira por 40 minutos.

Corte o bolo ao meio na horizontal e espalhe metade do creme de leite em metade da massa.

Espalhe as cerejas picadas, cubra com a massa restante e espalhe o creme de leite que sobrou.

Decore com as raspas de chocolate e cerejas e leve à geladeira por 4 horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38859-bolo-floresta-negra-no-liquidificador.html>