

# BOLO DE CHOCOLATE COM PIMENTA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
300 g de açúcar  
250 g de margarina  
5 ovos inteiros  
60 g de leite  
1 colher de chá de pimenta tabasco  
400 g de farinha de trigo  
2 colher de chá de fermento em pó para bolos  
180 g de chocolate em pó

### RECHEIO:

Recheio:  
250 g de açúcar  
1 casca de laranja  
60 g de margarina  
1 colher de café de pimenta calabresa moída  
1/2 laranja espremida

### COBERTURA:

Cobertura:  
1 ovo  
60 g de açúcar  
60 g de margarina  
1/2 laranja espremida  
1 colher de café de pimenta tabasco  
60 g de chocolate em barra

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:  
Triture o açúcar e a casca da laranja, adicione a margarina, a pimenta e mexa até que fique homogêneo.  
Junte o sumo da laranja e mexa deixando uma consistência de creme. Reserve na geladeira.

## BOLO:

Bolo: No liquidificador, ou processador, pulverize o açúcar por 1 minuto e coloque na batedeira. Adicione a manteiga, os ovos e bata até ficar homogêneo.

Acrescente o leite, o tabasco, a farinha, o fermento e o chocolate. Bata até que tudo fique bem misturado. Em uma forma de 20 cm previamente untada e enfarinhada, coloque a massa e deixe assar por 20 minutos. Deixe esfriar totalmente.

## COBERTURA:

Cobertura: Coloque em uma panela em fogo brando, todos os ingredientes, exceto a barra de chocolate, e mexa por 5 minutos.

Desligue e acrescente aos pedaços a barra de chocolate.

Mexa até derreter e reserve na geladeira por 30 minutos.

Corte o bolo ao meio, recheie, monte novamente.

Coloque a cobertura e se quiser enfeite em cima com um pouco de raspa de laranja!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39094-bolo-de-chocolate-com-pimenta.html>