

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 ingrediente, 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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