

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BICHO DE PÉ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 colheres de sopa de margarina

1 e 1/2 xícaras de açúcar

2 gemas

1 xícara de leite

6 colheres de sopa de achocolatado em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

2 claras

CALDA:

Calda: 1 xícara de leite (leite de coco opcional)

2 colheres de achocolatado em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1/2 pacote de gelatina em pó sabor morango

1 colher de sopa de margarina

1/2 caixinha de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate ao leite

1/2 barra de chocolate meio amargo

1/2 caixinha de creme de leite

OPCIONAL:

Opcional: Morangos para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em ponto de neve e reserve.

Bater na batedeira o açúcar, a margarina e as gemas, até virar um creme liso e homogêneo.

Adicione o achocolatado, o leite e aos poucos a farinha peneirada, bater até todos os ingredientes estiverem bem misturados e a massa consistente e lisa.

Misture o fermento e as claras previamente batidas na massa, delicadamente.

Colocar numa forma untada com margarina e enfarinhada.

Levar ao forno a 220°C por aproximadamente 45 minutos.

Veja se ficou pronto ao espetar um garfo ou palito no centro e ele sair limpo.

Espere a massa esfriar para facilitar o manuseio e corte-a ao meio com ajuda de uma faca serrada grande, reserve.

CALDA:

Calda: Levar ao fogo o leite, o achocolatado e o açúcar e deixar reduzir a metade.

Molhar as duas metades do bolo com a calda.

RECHEIO:

Recheio: Misturar bem a gelatina no leite condensado.

Adicione a margarina e leve ao fogo até o ponto de brigadeiro (quando desgruda do fundo da panela).

Misturar o creme de leite.

Recheie o bolo e monte-o com a outra metade.

COBERTURA:

Cobertura: Pique os dois chocolates e leve ao banho-maria ou ao micro-ondas por 30 segundos, misture e veja se já derreteu por completo, se preciso coloque por mais 15 segundos.

Misture o creme de leite ao chocolate derretido.

Cubra o bolo com essa ganache, espalhando com uma colher nas laterais.

Se desejar cubra com morangos frescos cortados ao meio para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39646-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-bicho-de-pe.html>