

BOLO TRUFADO DE CEREJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 xícara de achocolatado em pó

1 xícara de açúcar

essência de baunilha a gosto

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:500 g de chocolate ao leite picado

1 lata de creme de leite

300 g de cereja picado

essência a gosto sabor cereja

200 g de chantilly batido

CALDA:

Calda:Pegue o restante da calda de cereja mistura com

1 xícara de água filtrada

2 colheres de açúcar

COBERTURA:

Cobertura:250 g de chocolate meio amargo ou ao leite picado

1 caixinha de creme de leite

e a raspa de chocolate e cereja

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata tudo no liquidificador.

Coloca na forma untada enfarinhada leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.

Fura com palito de dente que sai seco e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Derreta o chocolate em banho-maria e acrescente o creme de leite e deixe esfriar.

Pica a cereja e mistura no chocolate.

Coloque a essência e por último o chantilly.

Mexe delicadamente leve à geladeira por 2 horas.

Divide o bolo no meio molha com a calda de cereja misturado com a água filtrada com açúcar e recheie.

COBERTURA:

Cobertura:Na panela derreta o chocolate misturado com o creme de leite.

Mexa até derreter, esfrie e cubra com bolo e decore com a raspa de chocolate e cereja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40587-bolo-trufado-de-cereja.html>