

BOLO DE CHOCOLATE COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo:2 xícaras de óleo

400 ml de leite

4 ovos

2 xícaras de chocolate em pó

2 xícaras de açúcar

4 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

DOCE DE LEITE:

Doce de leite:1 lata de leite condensado

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de chocolate:300g de chocolate ao leite

1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo:Peneire todos os ingredientes secos e reserve. Bata todos os ingredientes líquidos no liquidificador e depois junte com os secos, misturando com uma colher de pau. Unte uma forma com margarina e farinha de trigo e leve a massa ao fogo em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até ficar no ponto.

Desenforme o bolo ainda quente. Espere o bolo esfriar para manusear e recheiar.

DOCE DE LEITE:

Doce de leite:Pegue a lata de leite condensado, coloque dentro de uma panela de pressão e encha com água até a altura da lata. Quando a panela começar a fazer barulho, conte 50 minutos em fogo baixo e retire. Espere a lata esfriar e abra. Seu doce de leite está pronto!

COBERTURA DE GANACHE:

Cobertura de ganache:Derreta o chocolate e depois acrescente a meia caixinha de creme de leite. Cubra o bolo antes da cobertura esfriar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40803-bolo-de-chocolate-com-doce-de-leite.html>