

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 rechear.

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>