

BOLO TRUFADO EMBRULHADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de cacau em pó

1 colher (sopa) fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 500 g de chocolate ao leite derretido

1 lata de leite condensado cozido na pressão por 45 minutos

1 lata de creme de leite sem soro

2 colheres (sopa) de whisky

CALDA:

Calda: 400 ml de leite

2 colheres de chocolate em pó

Açúcar a gosto

Raspa de chocolate ou chocolate granulado para colocar em cima

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Na tigela da batedeira quebre os ovos e retire a película das gemas.

Bata até dobrar de volume.

Coloque o açúcar e bata até ficar bem cremoso.

Desligue a batedeira. Misture delicadamente a farinha de trigo peneirada até ficar uma massa homogênea.

Coloque o leite e por último o fermento em pó.

Asse em forma untada em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Misture bem os ingredientes e deixe descansar até ficar consistente.

Raspas de chocolate ou chocolate granulado para colocar em cima.

MONTAGEM:

Montagem: Cortar a massa do bolo ao meio e umedecer bem ambas as partes.

Colocar na mesma assadeira que usou para assar, metade da massa e do recheio.

Cobrir com o restante da massa e do recheio.

Jogar por cima raspas ou chocolate granulado.

Cortar em pedaços dentro da própria assadeira e embrulhar em papel chumbo ou alumínio. Gelar bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40905-bolo-trufado-embrulhado.html>