

BOLO RECHEADO COM DOCE DE LEITE, AMEIXA E COCADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 claras em neve

6 gemas passadas pela peneira com uma colherinha de vinagre misturados

5 colheres de sopa de açúcar

5 colheres de sopa de achocolatado

220 ml de água

6 colheres de sopa de farinha integral

4 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de fermento em pó

CALDA:

Calda: 300 ml de água

a calda que escorrer da ameixa

3 cravos da Índia

3 pedaços de pau de canela

RECHEIO 1:

Recheio 1: 1 lata de leite condensado cozida

100 g de ameixas pretas sem caroços

RECHEIO 2:

Recheio 2: 100 g de coco fresco

1 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de creme de leite

150 g de chocolate amargo

Chocolate granulado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as gemas com o açúcar.

Acrescente o achocolatado e bata bem.

Coloque a água e misture em seguida a farinha e o amido.

Volte para a batedeira e deixe bater por uns 3 minutos em velocidade alta.

Tire da batedeira e coloque o fermento.

Misture delicadamente as claras em neve.

Leve ao forno preaquecido a 180°C, em forma untada com aro removível e forrada com papel manteiga.

CALDA:

Calda: Misture todos os ingredientes e leve para ferver por 5 minutos. Peneire e deixe esfriar.

RECHEIO 1:

Recheio 1: Ferva a ameixa com 1 colher de sobremesa de açúcar e 200 ml de água (reserve a água para a calda que molhará o bolo), escorra e corte em 4 cada uma.

Misture a lata de leite condensado. Reserve.

RECHEIO 2:

Recheio 2: Leve ao fogo o coco e o leite condensado. Deixe ferver por 5 minutos mexendo sempre. Reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Aqueça o creme de leite em banho-maria ou com cuidado, aos poucos, no micro-ondas. Coloque o chocolate picado e vá mexendo até ficar um creme escuro e liso.

MONTAGEM:

Montagem: Quando a massa estiver fria vire ao contrário, colocando-a sobre um recipiente reto. Com uma faca grande corte 1/3 da massa, com atenção para que fique da mesma espessura. Molhe com parte da calda. Coloque o recheio de coco. Coloque por cima a outra parte de massa e regue com a calda novamente. Coloque o recheio de ameixa. Por fim coloque a última parte do bolo.

Regue com a calda e ponha a cobertura, delicadamente, para que a massa não desmanche.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/41351-bolo-recheado-com-doce-de-leite-ameixa-e-cocada.html>