

SUPER BOLO BOLA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos

3 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha

1 xícara de leite (fervendo)

3/4 de xícara de chocolate em pó

1 colher (sopa) fermento em pó

PARA MOLHAR A MASSA:

Para molhar a massa: 1 xícara de açúcar

1 colher de sobremesa de cravo

2 unidades de canela em pau

2 xícaras de água

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado

2 colheres de achocolatado em pó

1 colher de margarina

1 caixinha de creme de leite

1/2 xícara de granulado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe as claras e reserve as gemas.

Com uma batedeira bata as claras em ponto de neve, adicione as gemas e o açúcar (peneirado) e bata novamente.

Adicione a farinha (peneirada) e o chocolate e bata novamente

Aos poucos adicione o leite fervendo e por último coloque o fermento em pó.

Despeje a massa na forma e deixe no forno por cerca de 30 minutos ou até estar assado.

Deixe que o bolo esfrie por completo e reserve.

PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo:Faça um caramelo com 1 xícara de açúcar e uma de água.

Acrescente a canela e os cravos, depois de pronto dilua com a outra xícara de água e deixe esfriar (retire os cravos e a canela).

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Coloque todos os ingredientes em uma panela e mexa em fogo baixo até que fique bem consistente acrescente o creme de leite e mexa bem, deixe esfriar e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Certifique-se de que todas as partes estão frias.

Desenforme o bolo e com uma faca recorte todo o bolo em tiras.

Molhe as tiras com o caramelo diluído e delicadamente acomode-as por todo interior da casca de chocolate.

Despeje todo o brigadeiro por cima e esparrame bem o granulado.

Como o bolo já está todo frio já pode ser servido (recomendo deixar por 30 minutos na geladeira para o brigadeiro se acomodar melhor).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41425-super-bolo-bola-de-chocolate.html>