

BOLO DE CHOCOLATE COM UVA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 gemas
6 claras em neve
1 e 1/2 xícara de açúcar
1 xícara de leite
3 colheres de óleo
1 colher de essência de baunilha
1 xícara de chocolate em pó
3 xícara de farinha de trigo sem fermento
1 colher de fermento bem cheia

RECHEIO:

Recheio: 600 g barra de chocolate branco
1 lata de creme de leite sem soro
50 ml de vinho branco suave
1 colher de margarina (não pode se manteiga)
1 colher de pó para sorvete sabor uva verde
200 g de uva verde sem caroço

COBERTURA:

Cobertura: 300 g de chocolate ao leite
200 g de chocolate meio amargo
50 ml de licor de cacau
350 g de creme de leite sem soro
1 colher de manteiga.
12 uvas verdes para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata na batedeira as gemas e o açúcar até obter um creme.

Diminua a velocidade da batedeira e acrescente o óleo, a essência, o chocolate, a farinha de trigo, o fermento, o leite e a claras em neve.

Coloque em uma forma redonda media ou grande e leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate branco em banho-maria e acrescente o creme de leite.

Coloque o vinho branco suave, a margarina e o pó para sorvete de sabor uva.

Espere esfriar e coloque as uvas sem caroço.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate meio amargo e o ao leite em banho-maria.

Acrescente o creme de leite, o licor de cacau e a margarina, mexa bem.

Feito isso leve à geladeira por 1 hora e 30 minutos.

Depois decore com as uvas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41446-bolo-de-chocolate-com-uva.html>