

BOLO DE CHOCOLATE (RECHEADO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos
2 xícaras de trigo
6 colheres de chocolate (em pó especialmente para bolos)
2 xícaras de açúcar
1 copo de água quente
1 colher de sopa de fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa de margarina
4 colheres de chocolate em pó especialmente para bolos (se encontra em qualquer supermercado)

COBERTURA:

Cobertura: 1 pote de nata
8 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture tudo e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela, retire do fogo e deixe esfriar um pouquinho só.

COBERTURA:

Cobertura: Bata na batedeira a nata com o chocolate em pó, aproximadamente de uns 5 a 10 minutos, depois coloque um pouquinho na geladeira.

MONTAGEM:

Montagem: Depois que o bolo esfriar corte ao meio e coloque o recheio, cobrindo com a outra parte cortada, e por cima coloque a cobertura e o granulado por cima.

O bolo deixe no forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42004-bolo-de-chocolate-recheado-2.html>