

BOLO COM RECHEIO DE SORVETE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga derretida

1/2 xícara de leite

1 1/2 de farinha de trigo

1/2 xícara de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento

COBERTURA:

Cobertura: 250 g de chocolate

1 1/2 xícara de creme de leite

1/2 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga

1 litro de sorvete (de sua preferência)

1 xícara de doce de leite ou gelatina de morango

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos com o açúcar até ficar uma massa fofa e branca. Coloque o leite e a manteiga, e em seguida a farinha e o chocolate. Por fim o fermento. Coloque numa forma funda e enfarinhada e asse por aproximadamente 25 minutos em forno médio.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho maria. Misture o creme de leite, o açúcar e a manteiga até ficar com consistência cremosa.

Obs: A cada 100 gramas de chocolate, 1 colher de óleo.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo e coloque numa forma com filme plástico. Cubra o fundo e as laterais. Recheie com o doce de leite e o sorvete. Feche em cima do bolo e coloque no freezer para endurecer. Ao tirar do freezer cubra com a

cobertura (coloque doce de leite nos lados e na tampa do bolo).

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42092-bolo-com-recheio-de-sorvete.html>