

# BOLO DE CHOCOLATE RECHEADO DE FORNO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

2 gemas

2 1/2 colheres de sopa de amido de milho

150 g de chocolate meio amargo picado

1 lata de creme de leite (só pode ser de lata)

### MASSA:

Massa: 100 g de margarina

2 gemas

1 1/2 xícara de chá de açúcar

6 colheres de sopa de chocolate em pó

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

2 claras batidas em neve

### COBERTURA:

Cobertura: 300 g de chocolate meio amargo picado

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Coloque numa panela o leite condensado, leite, gemas e amido de milho e leve ao fogo médio até engrossar. Desligue o fogo, adicione o chocolate meio amargo picado e misture até derreter o chocolate. Deixe esfriar e acrescente 1 lata de creme de leite.

### COBERTURA:

Cobertura: Retire 2 xícaras de chá do creme de chocolate (feito acima), coloque numa panela e adicione 300 g de chocolate meio amargo picado.

Leve ao fogo médio mexendo sempre até o creme deslizar da colher (aproximadamente 6 minutos). Reserve.

Coloque o restante do creme de chocolate num saco plastico e reserve (se não quiser pode colocar o recheio com uma colher aos poucos).

#### MASSA:

Massa: Numa batedeira coloque a margarina, gemas e açúcar; bata bem até formar um creme claro (aprox. 10 minutos). Desligue a batedeira e adicione o chocolate em pó, a farinha de trigo, leite e fermento em pó.

Bata até formar uma mistura homogênea (aproximadamente 5 minutos). Desligue a batedeira e acrescente 2 claras em neve e misture delicadamente.

Coloque numa assadeira untada e enfarinhada metade da massa. Faça um pequeno furo no saco ou com uma colher e espalhe o recheio de chocolate levemente sobre a massa, depois cubra com o restante da massa de chocolate. Leve ao forno médio pré aquecido a 180°C por 1 hora. Retire do forno e deixe esfriar.

#### MONTAGEM:

Montagem: Desenforme o bolo num prato de servir, cubra com a cobertura de chocolate (reservado acima), decore com granulado de chocolate e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42118-bolo-de-chocolate-recheado-de-forno.html>