

BOLO CHOCO BIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

6 ovos

1 e 1/2 xícara de chocolate em pó

1 e 1/2 colher de sopa de fermento em pó

2 e 1/2 xícaras de açúcar refinado

1 e 1/4 xíc de óleo de canola, milho ou girassol

1 e 1/4 xícara de leite

COBERTURA E RECHEIO:

Cobertura e recheio: 250 g de chocolate ao leite

200 g de creme de leite

DECORAÇÃO:

Decoração: 1 caixinha de Bis preto

1 caixinha de Bis branco (se preferir use bolachas waffler ou barrinhas de chocolate)

bolinhas de chocolate (se preferir use confetes)

MODO DE PREPARO

COBERTURA E RECHEIO:

Cobertura e recheio: Derreta em banho-maria (ou no micro-ondas) o chocolate.

Depois de derretido misture com o creme de leite e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma das massas já frias e niveladas sobre o preto de servir. Espalhe um terço da cobertura com uma espátula.

Cubra com a outra massa.

Espalhe o restante do creme de chocolate sobre o bolo e nas laterais, se sujar passe um paninho para limpar o prato. Não precisa fazer uma camada muito grossa do ganache.

Coloque os Bis na lateral do bolo intercalando as cores e em cima do bolo coloque as bolinhas de chocolate.

Se preferir sirva gelado.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42668-bolo-choco-bis.html>