

BOLO DE CHOCOLATE TIPO CHARGE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 pote de doce de leite

Amendoim torrado e picado a gosto

CALDA:

Calda: 300 ml de água

150 g de açúcar

COBERTURA (GANACHE):

Cobertura (ganache): 1 barra de 180 g de chocolate meio amargo

1 caixa de 200 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata na batedeira as gemas com a água, até ficar em ponto de neve. Acrescente o açúcar e a baunilha e bata até ponto de suspiro.

Desligue a batedeira.

Na mão, vá acrescentando a farinha e mexa delicadamente a massa. Acrescente o chocolate, o fermento e por último as claras em neve.

Mexa delicadamente para a massa ficar bem aerada.

Despeje em uma fôrma untada (24 cm).

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos, ou até que ao espetar o palito ou garfo, este saia limpo.

CALDA:

Calda: Leve os ingredientes ao fogo até ferver e reserve.

GANACHE:

Ganache: Pique o chocolate e leve ao forno de micro-ondas para derreter, ou em banho-maria.

Retire e mexa bem o chocolate.

Acrescente o creme de leite aos poucos até ficar homogêneo.

Reserve.

MONTAGEM DO BOLO:

Montagem do bolo: Espere a massa esfriar, corte ao meio e separe a massa com cuidado Umedeça com a calda e coloque o doce de leite.

Acrescente o amendoim por cima do doce de leite.

Coloque a outra parte do bolo e umedeça com a calda.

E por fim espalhe o ganache por cima da massa.

Decore com o amendoim.

Sirva de preferência gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43634-bolo-de-chocolate-tipo-charge.html>