

BOLO DE CHOCOLATE AMERICANO COM COBERTURA DE GANACHE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
2 xícaras de leite
1 xícara de óleo
4 xícaras de farinha de trigo
4 xícaras de açúcar
2 1/2 xícaras de chocolate
2 colheres de chá de bicarbonato de sódio
2 colheres (cheias) de chá de fermento
2 colheres de sopa de essência de baunilha
1 colher de chá de sal
4 ovos
1 xícara de água fervente

COBERTURA:

Cobertura:
150g de chocolate ao leite
50g de chocolate meio amargo
350g de creme de leite fresco
1 colher de sopa de manteiga
Granulados coloridos ou de chocolate, metálicos, M&M's etc (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente ou um bowl grande coloque farinha de trigo, o açúcar e o chocolate peneirando-os um por um respectivamente.

Depois acrescente o sal, o bicarbonato de sódio e o fermento.

Em outro recipiente coloque todos os ingredientes líquidos, sendo eles: o leite, óleo, ovos e essência de baunilha (não precisa mistura-los).

Acrescente o recipiente com os ingredientes líquidos aos poucos e mexendo constantemente no recipiente com os ingredientes secos.

Depois de bem misturados, acrescente a água fervente aos poucos (cuidado para não se queimar ao retirar do micro-ondas).

Coloque a massa para assar no forno preaquecido a 260 Cº por aproximadamente 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela coloque o creme de leite e deixe-o até pegar fervura, porém mexendo constantemente.

Em um recipiente, quebre ou rale o chocolate.

Quando o creme de leite pegar fervura tire-o do fogão despeje-o no recipiente com o chocolate e mexa até derreter-los completamente.

Deixe o Ganache descansar um pouco na geladeira por 10 a 15 minutos.

Misture bem, coloque-o no seu bolo, decore como desejar e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43739-bolo-de-chocolate-americano-com-cobertura-de-ganache.html>