

# BOLO DE CHOCOLATE COM NOZES

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 5 ovos

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

### RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 2 latas de leite condensado

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de margarina

1 lata de creme de leite (ou até dar o ponto)

Nozes picadas para o recheio e inteiras para decorar

### CALDA PARA MOLHAR O BOLO:

Calda para molhar o bolo: 1 xícara de leite de coco

1/2 xícara de água

1/2 xícara de leite vaca

2 colheres de sopa de chocolate em pó

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata as claras em neve bem firmes, acrescente as gemas uma a uma, o açúcar e continue batendo.

Depois o leite bem aos pouquinhos, desligue e peneire para cima da massa a farinha e o chocolate e mexa delicadamente.

Por último coloque o fermento e misture, a massa deve ficar bem leve e fofo parecendo espuma, por isso coloque o leite aos poucos para não perder o ponto.

Coloque em uma forma redonda untada e enfarinhada (se preferir unte a forma e polvilhe chocolate em pó, substituindo a farinha, assim o bolo ficará mais escurinho).

Asse em forno médio, até que enfiando um palito ele saia limpo, mais ou menos 15 minutos, dependendo do forno.

#### RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo médio/baixo em uma panela: o leite condensado o chocolate em pó e a margarina até desgrudar da panela (ponto de brigadeiro), espere esfriar e acrescente o creme de leite aos poucos e vá mexendo até ficar bem cremoso e fácil de espalhar (reserve metade para a cobertura), apenas na metade do recheio misture as nozes picadas mais ou menos uma xícara.

#### CALDA:

Calda:Misturar tudo e levar em fogo alto até que reduza pela metade.

#### MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo em 2 partes molhe com a calda e recheie com o brigadeiro com as nozes.

Após montado cubra com a metade do brigadeiro (sem as Nozes).

Por cima coloque as nozes inteiras da forma que preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43821-bolo-de-chocolate-com-nozes.html>