

BOLO MOKA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de manteiga
6 ovos
6 xícaras de farinha de trigo com fermento
3 xícaras de açúcar
3 xícaras de chá de leite
250 g de chocolate em pó solúvel ou nescau
1 colher de café solúvel
1 colher de sopa de água

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: 2 xícaras de açúcar
1 pote de margarina a gosto
250 g de nescau
1 colher de café solúvel
1 colher de sopa de água
200 g de castanha-do-pará picado e assado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata em batedeira ou manual se preferir a manteiga com açúcar até obter um resultado esbranquiçado e cremoso, separe as gemas e reserve as claras, acrescente as gemas e bata novamente até total mistura.

Manualmente, peneire um a um a farinha de trigo com fermento diretamente a manteiga, açúcar e as gemas batendo com uma colher de pau.

A cada duas xícaras de trigo, acrescente o leite e continue batendo a mistura até completar os ciclos dos ingredientes recomendados.

Após o término, separe duas medidas iguais da massa.

Acrescente em uma massa 250 gramas de chocolate em pó solúvel ou nescau, misture até total absorção, dissolva o café solúvel com uma colher de água a massa de chocolate. Bata as claras em neve e coloque a metade na massa branca e outra metade na de chocolate, envolva as claras sem bater as massas separadas.

Unte uma forma redonda de 30 cm e acrescentando com uma cocha de funda, massa branca e massa de

chocolate alternadamente até que conclua o processo.

Lave ao forno a 200°C por 30 minutos, abaixe para 180°C até o término do assamento. Tire do forno e deixe esfriar totalmente, abra no meio para rechear.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Em uma batedeira coloque a margarina e 250 g de nescau, bata em um liquidificador o açúcar até transformá-lo até obter uma forma de pó, parecido com uma maisena, acrescente a batedeira com a margarina e o nescau, bata em velocidade máxima até ficar cremosa, dissolva o café solúvel e acrescente a batedeira.

Continue a bater até a cobertura estar fofa.

Coloque uma quantidade generosa de recheio no meio do bolo, salpique castanha-do-pará triturado e assado sob o recheio, uma quantidade pouca, somente para dar mais sabor ao recheio.

Coloque a outra metade sobre o recheio e cubra o bolo com o mesmo recheio alisando com uma espátula e por fim salpique o resto da castanha-do-pará por todo o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43875-bolo-moka.html>