MINIBOLO SURPRESA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 ovo (cerca de 60 g)

1 colher (sopa) bem cheia de açúcar União (35 g)

3 colheres (sopa) rasadas de farinha de trigo (24 g)

3 colheres (chá) rasadas de chocolate em pó (6 g)

1 pote de creme de cacau com avelãs-Nutella (180 g)

1/4 de xícara (chá) de leite fervente (50ml)

1 colher (chá) de licor de laranja (5ml)

Manteiga para untar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Na batedeira bata o ovo com o açúcar até dobrar o volume. Sem bater, incorpore a farinha previamente peneirada com o chocolate.

Despeje na fôrma untada com manteiga e asse no forno preaquecido.

Desenforme morno e reserve até esfriar.

Esfarele o bolo e misture-o com o creme de cacau e avelãs, o leite fervente e o licor de laranja até ficar homogêneo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44133-minibolo-surpresa.html