

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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