

BOLO DE CHOCOLATE COM NOZES E COBERTURA DE CAFÉ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

3 xícaras de farinha de trigo com fermento

2 xícaras de açúcar

2 colheres de sopa de manteiga (ou margarina)

5 colheres de sopa de Nescau em pó

1 xícara de leite

50 g de nozes e amendoim triturados

1 caixa de Nescau pronto para beber

COBERTURA:

Cobertura: 3 xícaras de leite

1 colher de manteiga (ou margarina)

6 colheres de sopa de Nescau

2 colheres de sopa de café solúvel

50 g de nozes

50 g de amendoim

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente adicione os ovos, açúcar, leite e a manteiga, misture bem.

Acrescente a farinha aos poucos até a massa ficar homogênea, após isso adicionar o nescau, misturar até aderir completamente a massa.

Por fim misture as nozes e amendoins levemente triturados à massa, e despeje-a numa forma untada que deve ser levada ao forno a 220°C.

COBERTURA:

Cobertura: Adicione o leite, a manteiga, o café e o nescau em uma panela no fogo médio, e mexa até atingir a consistência de calda, um pouco grossa.

Triture as nozes e o amendoim juntamente com o açúcar e o sal.

Após a calda e o bolo esfriarem, faça alguns furos no bolo desenformado e regue com o Nescau pronto para beber.

Em seguida derrame a calda sobre o bolo e polvilhe a paçoca de nozes e amendoim por cima da calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44277-bolo-de-chocolate-com-nozes-e-cobertura-de-cafe.html>