

BOLO FLORESTA NEGRA DO VINICIUS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

3 xícaras de açúcar

7 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de água quente

3 colheres de fermento

2 colheres de chocolate em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: 200 g de manteiga sem sal

4 colheres de chocolate em pó

4 colheres de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro gelada

1 barra de chocolate sufler

Calda de cereja a gosto

1 vidro de cereja

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos inteiros com o óleo, em seguida o restante dos ingredientes.

Misture o chocolate em pó na água quente e adicione sobre a massa do bolo.

Asse em forno quente, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Bata a manteiga, o chocolate e o açúcar na batedeira. Adicione o creme de leite e mexa a mão. Corte o bolo ao meio e umedeça com a calda das cerejas que vem no vidro, coloque o recheio, salpique algumas cerejas picadas e junte a outra parte do bolo. Despeje a cobertura sobre o bolo e jogue por cima o chocolate em raspa. Enfeite com cerejas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45752-bolo-floresta-negra-do-vinicius.html>