

# BOLO DE FLORESTA NEGRA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo peneiradas  
3 xícaras de açúcar  
7 ovos  
1/2 xícaras de óleo  
1 xícara de água quente  
3 colheres de fermento em pó  
2 colheres de chocolate em pó (de preferência nescau)

### 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  
1 barra de chocolate ao leite a gosto em raspa  
champagne a gosto  
1 vidro de cereja

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata os ovos inteiros com o óleo e, em seguida, o restante dos ingredientes.  
Misture o chocolate em pó na água quente e adicione na massa. Assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

### RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: Bata a manteiga, o chocolate e o açúcar. Adicione o creme de leite e mexa. Corte o bolo ao meio. Umedeça com champagne, 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 ao leite ralado.

Enfeite com cerejas.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45767-bolo-de-floresta-negra.html>