

BOLO DE FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo peneiradas

3 xícaras de açúcar

7 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de água quente

3 colheres de fermento em pó

2 colheres de chocolate em pó (de preferencia 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 raspas

champagne a gosto

1 vidro de cereja

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os ovos inteiros com o óleo e, em seguida, o restante do 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>