

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 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 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>