

BOLO SONHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 claras em neve firmes
4 gemas
2/3 de xícara de açúcar
1 xícara de leite fervendo
2 xícaras de trigo
6 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de fermento químico (pó royal)

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina
6 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 pacotinho de nescau bol (opcional)

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate ao leite
1 caixinha de creme de leite (200 ml)
Granulado e flocos de arroz a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

Batas as claras em neve firme, e acrescente as gemas e misture bem, depois acrescente o açúcar.

Bata até derreter todo o açúcar.

Acrescente o leite fervendo, o trigo e o chocolate em pó, e bata à mão delicadamente (se bater na batedeira o bolo "desanda").

Por último coloque o fermento.

Leve para assar em uma forma redonda de 24 cm untada com manteiga e enfarinhada por aproximadamente 40 minutos.

Para o recheio, leve tudo ao fogo mexendo sem parar, até o ponto de brigadeiro mole, quando estiver quase soltando do fundo da panela.

Para a cobertura, derreta o chocolate em banho maria ou no microondas, e depois acrescente o creme de leite e

misture bem até incorporar.

Para montar, corte o bolo ao meio e coloque em uma forma de fundo falso ou aro removível.

Despeje o recheio sobre uma metade e salpique as bolinhas de nescau boll, e cubra com a outra metade.

Despeje por cima a cobertura assim que acabar de fazer, para não endurecer.

Decore com granulado e flocos de arroz e leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme, ou tire o aro da forma e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45982-bolo-sonho-de-chocolate.html>