

BOLO PRETO E BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 embalagem de mistura para bolo sabor chocolate

1 embalagem de mistura para bolo sabor coco

6 ovos

4 colheres (sopa) de margarina

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

RECHEIO:

Recheio: 170 g de chocolate meio-amargo picado

170 g de chocolate branco picado

2 latas de creme de leite com soro

PARA MOLHAR:

Para molhar: 1 xícara (chá) de leite

COBERTURA:

Cobertura: 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco

4 colheres (sopa) de açúcar

PARA DECORAR:

Para decorar: raspas de chocolate meio-amargo e chocolate branco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Prepare as misturas para bolo separadamente conforme instruções da embalagem.

Coloque a massa de chocolate em uma assadeira grande retangular (30x40cm).

Espalhe por cima a massa de coco, com movimentos de ziguezague e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 1 hora ou até que espetando um palito no centro, este saia limpo. Espere amornar e desenforme.

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela, derreta o chocolate meio-amargo em banho-maria ou no forno micro-ondas por 1 minuto

em potência média. Misture 1 lata de creme de leite e reserve.

Repita a operação com o chocolate branco. Leve-os para geladeira por cerca de 1 hora ou até ficarem consistentes.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo em 3 partes formando camadas.

Arrume uma parte da massa no prato ou tábua de bolo onde irá monta-lo, molhe a massa com leite e espalhe o recheio de chocolate meio amargo.

Coloque outra parte de bolo, molhe novamente e espalhe o recheio de chocolate branco. Cubra com a massa restante e molhe com o restante do leite.

COBERTURA:

Cobertura: Bata o creme de leite com açúcar até obter ponto de chantilly.

Cubra o bolo com o creme, decore com as raspas dos chocolates e leve à geladeira por 2 horas. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46690-bolo-preto-e-branco.html>