

BOLO COM CREME DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: 4 ovos (gemas e claras separadas)

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícaras (chá) de manteiga derretida

1 1/2 xícaras (chá) de leite

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de pó royal

1 pitada de sal

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite

2 colheres (sopa) de maizena

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara de manteiga derretida

4 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres de nescau (sopa)

1 pitada de pó royal

2 latas de creme de leite (geladas)

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Colocar o leite moça, o leite e dissolver a maizena no leite.

Levar ao fogo sempre mexendo até engrossar.

Cortar o bolo ao meio e jogar o creme em cima.

COBERTURA:

Cobertura: Bater na batedeira manteiga derretida, açúcar, nescau e a pitada de pó royal, depois tirar da batedeira e colocar 2 caixas de creme de leite.

Misturar com uma colher e cobrir o bolo todo com este creme.

Se gostar de um bolo bem molhadinho, fazer uma mistura de 2 copos de leite de coco e 1 copo de açúcar, antes de colocar o creme furar o bolo com um garfo e jogar esta calda em cima e voltar colocar o recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46896-bolo-com-creme-de-chocolate.html>