

BOLO DE CHOCOLATE RECHEADO COM PISTACHE E COM COBERTURA DE GRANACHE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:chocolate picado

creme de leite

Coco fresco ralado

1/2 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Coloque o chocolate em banho maria até que ele derreta,deligue o fogo e despeje o creme de leite, misture até que a massa fique homogênea e reserve.

Misture o coco ralado com o leite condensado e reserve.

COMO RECHEAR:

Como rechear:Retire o bolo da forma, corte-o no meio com o auxilio de uma linha de costura, adicione a mistura do coco ralado e do leite condensado na parte de baixo do bolo e reserve.

Coloque a parte de cima o bolo e despeje a mistura do chocolate por ele e passando essa mistura pelo bolo inteiro.

Coloque para esfria e sirva frio.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46959-bolo-de-chocolate-recheado-com-pistache-e-com-cobertura-de-granache.html>