BOLO RECHEADO DE CHOCOLATE E COBERTURA GANACHE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

4 ovos (claras em neve)

1/2 copo de leite morno

1 col. de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:2 latas de leite condensado

3 a 4 colheres de sopa de chocolate em pó

1 col. de sopa de margarina

1 pacote de gelatina sem sabor em pó

GANACHE:

Ganache:200 g de choclate meio amargo picado (ou ao leite de acordo com sua preferência)

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve. Misture os demais ingredientes na batedeira. Por último coloque as claras misturando delicadamente com um fuê, ou uma colher.

Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno até colocar um palito e este sair limpo.

Depois de frio, corte a tampa superior do bolo e reserve. Cave o centro do bolo deixando um fundo de 1,5cm e uma borda de 1,5 cm.

Leve o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina ao fogo até aparecer o fundo da panela, formando um brigadeiro. Prepare a gelatina conforme instruções e depois de pronta junte ao brigadeiro misturando bem. Coloque esse brigadeiro no centro do bolo. Coloque a tampa do bolo e cubra o mesmo com o creme Ganache: derreta o chocolate picado no micro-ondas e depois de derretido, junte com uma colher o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47195-bolo-recheado-de-chocolate-e-cobertura-ganache.html