BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 colheres de sopa de margarina

3 ovos

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de nescau

1/2 xícara de leite

1 colher de chá de fermento

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 ovo

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de creme de leite

1 e 1/2 xícaras de nescau

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Comece misturando o nescau com a margarina, quando a mistura estiver homogênea, misture os ingredientes seguintes passando a colocar o leite aos poucos e mexendo.

Leve ao forno em uma forma untada por cerca de 50 (cinquenta) minutos.

RECHEIO:

Recheio: Leve os ingredientes ao fogo até ficar consistente, cuidado com o ponto, não deixe ficar duro.

CALDA:

Calda:Leve ao fogo até engrossar. Novamente, cuidado com o ponto, deve engrossar, mas permanecer líquido.

MONTAGEM:

Montagem: Desenforme o bolo, reparta o bolo ao meio e recheie. Feito isso, adicione a calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47267-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-leite-condensado.html