

BOLO FÁCIL CHOCOLATE COM RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 pacote de mistura pronta para bolo de chocolate

3 ovos

150 ml leite

3 colheres de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 xícara de castanha de caju triturada

2 colheres de manteiga

1/2 lata de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 280 g de chocolate em barra

1/2 lata de creme de leite

200 g de doce de leite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela no fogo baixo misture por 5 minutos o leite condensado, a castanha de caju triturada e a manteiga até deixar de ficar cremosa, após, junte com o creme de leite, mexe mais.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta as barras de chocolate em banho maria ou no micro-ondas e acrescente o doce de leite e mexa bem até ficar homogênea, vá acrescentando de pouco a pouco o creme de leite até a cobertura ficar firme para cobrir a superfície do bolo.

MONTAGEM:

Montagem: em um prato põe a metade do bolo, acrescente o recheio, depois a outra parte do bolo e cubra com a cobertura utilizando uma espátula, após decore a vontade e sirva!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47747-bolo-facil-chocolate-com-recheio-de-castanha-de-caju.html>