BOLO DE CHOCOLATE COM AMENDOIM

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 latas de leite condensado

8 paçoquinhas de rolha

2 colhers de margarina

7colheres de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

7 colheres de chocolate em pó

7 paçoquinhas

2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque na batedeira os ovos inteiros juntamente com o açúcar e o chocolate em pó.

Bata por 10 minutos em velocidade máxima.

depois de batido desligue a batedeira e aos poucos junte a farinha mexendo bem devagar e por último o fermento.

Não precisa preaquecer o forno.

Coloque numa assadeira media quadrada ou redonda de sua preferência.

Deixe assar por uns 35 a 40 minutos.

CALDA PARA MOLHAR O BOLO:

Calda para molhar o bolo:Em uma panela coloque os cravos e deixe ferver.

Apague o fogo deixe esfriar.

Com essa mistura você vai molhar cada camada de bolo (não vai açúcar).

RECHEIO:

Recheio:Faça um brigadeiro e depois que apagar o fogo coloque as paçoquinhas e mexa ainda na panela e reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Faça um brigadeiro mole e cubra o bolo, esfarele as paçoquinhas e jogue por cima do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48127-bolo-de-chocolate-com-amendoim.html