

# BOLO TENTAÇÃO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

5 ovos  
1 xícara (chá) de açúcar  
2 tabletes de margarina (200 g) em temperatura ambiente  
1/2 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de chocolate em pó  
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco  
1/2 barra de chocolate meio amargo (100 g)  
1 vidro de marshmallow (270 g)  
Raspas de chocolate para decorar

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos inteiros, o açúcar e a margarina.  
Junte o leite aos poucos até formar um creme.  
Reserve.  
Numa vasilha grande, peneire a farinha de trigo, o chocolate e o fermento em pó.  
Despeje o creme batido sobre os ingredientes peneirados.  
Misture bem.  
Numa assadeira redonda, untada e enfarinhada, coloque a massa.  
Leve para assar em forno médio, preaquecido, por 40 minutos.  
Enquanto assa, prepare o recheio:  
Derreta o chocolate em banho maria.  
Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly.  
Adicione o chocolate derretido, misturando delicadamente.  
Reserve na geladeira.  
Retire o bolo do forno, espere esfriar e corte-o ao meio.  
Recheie com creme de chantilly de chocolate gelado.  
Espalhe o marshmallow comprado pronto sobre o bolo e decore com raspas de chocolate.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48604-bolo-tentacao-de-chocolate.html>