

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>