MELHOR BOLO GELADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:8 ovos

2 xícaras (chá) de açucar

1 xícara (chá) de óleo

2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1/2 xícara (chá) de água morna

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

Margarina para untar

Farinha para polvilhar

RECHEIO:

Recheio:1 lata de creme de leite

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, com o açúcar e o óleo, até dobrar de volume.

Batendo sempre, junte a farinha e o chocolate em pó dissolvido na água morna.

Acrescente o fermento e as claras reservadas, misturando delicadamente e, por último, acrescente o fermento.

Coloque em uma forma redonda média, untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio (180ºC), preaquecido, por 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Bata bem o creme de leite, o açúcar, o chocolate em pó e a manteiga até obter um creme homogêneo.

Corte o bolo ao meio e passe uma camada de recheio.

Coloque a outra metade e cubra-o com o restante do recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49024-melhor-bolo-gelado-de-chocolate.html