BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO RECHEADO

INGREDIENTES

MASSA:

massa:2 ovos

2 colheres de sopa de margarina

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1/2 xícara de acholatado em pó

RECHEIO:

recheio:100 g de coco ralado

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de margarina

COBERTURA:

cobertura:200 g de castanha-do-pará

1 lata de leite condensado

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Separe as claras dos ovos e bata em neve. Reserve.

Bata as gemas, a margarina e o açúcar até obter uma mistura homogênea.

Junte as claras, a farinha de trigo, o leite e o achocolatado.

Misture bem até conseguir uma massa lisa e igual. Acrescente o fermento e mexa até que desapareça.

Despeje a massa sobre uma forma untada e coloque no forno a 200ºC por cerca de 30 minutos.

Se achar melhor, dobre a receita.

RECHEIO:

Recheio:Coloque todos ingredientes em uma panela e mexa até conseguir o resultado desejado.

COBERTURA:

Cobertura:Bata todos ingredientes no liquidificador em potência alta.

Coloque em uma panela e mexa em banho Maria. Até obter o resultado desejado.

ESTRUTURA DO BOLO:

Estrutura do bolo:Quando o bolo ficar pronto, passe uma espátula delicadamente entre a massa.

Ou se preferir parta em duas partes iguais.

Coloque o recheio entre as partes e coloque novamente uma sobre a outra.

Coloque a cobertura.

Pode-se ainda colocar algumas castanhas como acompanhamento.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49235-bolo-de-chocolate-cremoso-recheado.html