

BOLO DE BEIJINHO COM TRUFA

INGREDIENTES

MASSA:

massa:5 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

2 colheres de fermento em pó

1 colher (sopa) de óleo

CALDA:

Calda:7 cravos

500 ml de água quente

BEIJINHO:

Beijinho:3 latas de leite condensado

1 colher de manteiga

2 pacotes de coco ralado

20 ml de leite

TRUFA:

Trufa:500 g de chocolate meio amargo

2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Junte todos os ingredientes na batedeira e bata por 10 minutos em velocidade máxima.

Unte a forma com manteiga e farinha.

Leve o bolo ao forno por 50 minutos.

CALDA:

Calda:Ferva a água e os cravos e reserve para molhar o bolo.

BEIJINHO:

Beijinho:Em uma panela coloque os leite condensado, o coco ralado, a manteiga e o leite, leve no fogo baixo até que fique cremoso.

TRUFA:

Trufa:Em uma panela derreta 500 g de chocolate e reserve os outros 500 g.

Misture o creme de leite até que fique cremoso.

MONTAGEM:

Montagem:Após o bolo esfriar divida em duas partes.

Molhe a primeira parte com a calda sem os cravos.

Em seguida coloque o beijinho no meio espalhando com a colher.

Coloque a outra metade do bolo por cima e molhe com o restante da calda.

Em seguida passe a trufa espalhando com a colher em todas as partes do bolo.

Em seguida raspe a outra metade do chocolate e polvilhe o bolo decorando.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49283-bolo-de-beijinho-com-trufa.html>