

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO CREMOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de chocolate em pó

1 colher de sopa de margarina

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

3 gemas peneiradas

1 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de margarina

1/4 de xícara de chá de creme de leite s/ soro

Para Umedecer:

1/2 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de achocolatado

1 colher de sopa de amarula

COBERTURA:

Cobertura: 400g de chocolate ao leite preto picado

3/4 de xícara de creme de leite sem soro

100g de chocolate branco picado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Na batedeira, bata as gemas e o açúcar até formar um creme.

Junte o leite e bata por mais 10 minutos.

Sem parar de bater, adicione o chocolate, a margarina e a farinha e misture o fermento.

Bata as claras em neve e incorpore na massa.

Coloque em uma forma redonda de fundo removível já untada com margarina e farinha.

Asse no forno preaquecido a 200°C até quando enfiar um garfo ele saia limpo.

Deixe esfriar e desenforme.

Faça um círculo de 10 cm de diâmetro no centro do bolo e retire o miolo com cuidado.

Esfarele o miolo em outra vasilha e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque o leite condensado, as gemas, o leite e a margarina.

Leve ao fogo até engrossar.

Retire do fogo e adicione o creme de leite.

Deixe esfriar e misture com o bolo esfarelado.

Enquanto isso, com a mistura de leite, achocolatado e amarula, umedeça o restante do bolo.

Coloque o recheio na cavidade central, cubra com papel filme e leve ao congelador por uma hora.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate ao leite PRETO no micro-ondas ou em banho-maria. Misture o creme de leite e leve a geladeira até firmar.

Bata na batedeira até formar um creme liso e cubra o bolo.

Decore o bolo com o chocolate branco derretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50211-bolo-de-chocolate-com-recheio-cremoso.html>