

BOLO COM MASSA DE CHOCOLATE E AVEIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água quente

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de aveia em flocos finos

1 xícara (chá) de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 colher (sopa) fermento em pó

BRIGADEIRO MOLE (COBERTURA E RECHEIO):

Brigadeiro mole (cobertura e recheio): 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (mesma medida da lata de leite condensado)

6 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de manteiga

CALDA DE CEREJA:

Calda de Cereja: 1 vidro de cereja ao marrasquino

1 xícara de água

1 colher (sopa) amido de milho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe as claras e bata até o ponto de neve, adicionando os demais ingredientes aos poucos na sequência descrita, bata bem para que o bolo fique macio e cresça. Preaqueça o forno médio (200°C), unte uma assadeira com manteiga e leve para assar.

BRIGADEIRO MOLE (COBERTURA E RECHEIO):

Brigadeiro mole (cobertura e recheio): Junte os ingredientes em uma panela com o fogo desligado exceto a manteiga e misture bem antes de ligar o fogo, ligue o fogo espere a mistura estar quente e acrescente a manteiga, espere o ponto de brigadeiro mole.

CALDA DE CEREJA:

Calda de cereja: Junte o caldo da cereja, a água e o amido e espere o amido dissolver, leve a mistura ao fogo até engrossar como se fosse um mingau.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50350-bolo-com-massa-de-chocolate-e-aveia.html>