

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 sequencia 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 ingrediente em uma panela com o fogo desligado exeto 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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