

BOLO CHOCOLATE AMARGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de trigo

1 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de leite

3 ovos

5 colheres de nescau

1 colher de café

1 colher de fermento

2 colheres de granulado

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

2 col de granulado

3 col de nescau

COBERTURA:

Cobertura: 150 g de chocolate amargo

1/2 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras até o ponto de suspiro, adicione o restante dos ingredientes, exceto o fermento e granulado.

Depois de pronta, coloque o fermento e o granulado e misture com uma espátula.

Unte uma forma com margarina e trigo e asse por 40 min. depois de assado, corte-o ao meio.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes (exceto o granulado) numa panela até ficar no ponto de brigadeiro.

Recheie a massa e polvilhe com o granulado.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate amargo e misture com o creme de leite (ganache).

Cubra o bolo com esta cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50391-bolo-chocolate-amargo.html>