BOLO CAIXINHA SURPRESA DA ABIMA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:100 g de chocolate meio amargo picado

200 g de chocolate ao leite picado

200 g de creme de leite UHT

1 colher de chá de conhaque

COBERTURA:

Cobertura:200 g de chantili industrializado batido

CROCANTE (OPCIONAL):

Crocante (opcional):1 xícara de chá de açúcar

½ xícara de castanhas do Para ou nozes ou avelãs

1 colher de café de manteiga sem sal

PARA DECORAR:

Para decorar:Calda industrializada no sabor desejado

Crocante (opcional)

Cerejas

Raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Derreta em banho Maria os chocolates com o creme de leite. Deixe esfriar, acrescente o conhaque e utilize.

CROCANTE:

Crocante:Derreta o açúcar sem mexer, desligue o fogo e junte as castanhas e a manteiga. Espalhe sobre uma pedra untada com manteiga sem sal e deixe esfriar. Pique a gosto e utilize.

BOLO:

Bolo:Faça um corte nos bolos deixando 2 cm nas laterais formando uma caixa. Retire a parte cortada e reserve. Recheie os bolos e feche com o bolo reservado. Cubra com o chantili e decore a gosto com a calda e crocante

picado ou raspas de chocolate com cerejas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50581-bolo-caixinha-surpresa-da-abima.html