

# BOLO GELADO DE CHOCOLATE COM WHISKY

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 pacote de massa pronta choco mousse (fleischmann)

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 4 colheres de sopa de whisky

80 g de karo

1 barra de chocolate ao leite

### COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

2 colheres sopa de achocolatado

1 colher rasa de sopa de margarina

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela derreta a barra de chocolate com umas gotas de água para facilitar, desligue o fogo, acrescente o whisky e o mel.

Misture até ficar bem homogêneo, reserve.

### MASSA:

Massa: Bata no liquidificador a massa pronta como indicam as instruções da embalagem, acrescente apenas mais 1/2 colher de sopa de fermento.

Despeje a metade em refratário grande e alto, coloque por cima metade do recheio sentido giratório, despeje o restante da massa e por cima o recheio.

Leve para assar no micro-ondas por 4 minutos, depois mais 5 minutos, deixe esfriar um pouco.

### COBERTURA:

Cobertura: Faça um brigadeiro mole com o leite condensado, margarina e o achocolatado, cubra todo o bolo e leve à geladeira.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52296-bolo-gelado-de-chocolate-com-whisky.html>