

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 agua 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 refratario 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>