

BOLO DE CHOCOLATE COM UVAS

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 xícara de leite
3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícaras de açúcar
1 xícara de manteiga derretida
1 xícara de chocolate
1 colher de fermento para bolo

RECHEIO:

Recheio: 1/2 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite
1 copo de leite
2 colheres de sopa de manteiga
1/3 de uma colher de maisena
1/4 de uma colher de sal
1 colher de açúcar
Uvas cortadas ao meio a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite
1 xícara de leite
1 xícara de chocolate
2 colheres de sopa de manteiga
1/4 de uma colher de sal
1/3 de uma colher de maisena
1 colher de açúcar
Uvas cortadas ao meio a gosto

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve e separe.

Bata as gemas com o açúcar até formar um creme e separe.

Junte o leite e a farinha de trigo e misture.

Acrescente a manteiga derretida o chocolate e as gemas com açúcar separados e bata

Acrescente as claras em neve e bata por 5 minutos.

Por fim acrescente o fermento e bata rapidamente apenas para misturar o fermento ao restante da massa.

Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo, acrescente a massa e leve para assar ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Misture o leite ainda frio e a maisena. Junte todos os ingredientes em uma panela e mexa em fogo médio até que solte do fundo.

COBERTURA:

Cobertura: Misture o leite ainda frio e a maisena. Junte todos os ingredientes em uma panela e mexa em fogo médio até que solte do fundo.

MONTAGEM:

Montagem: Corte a massa ao meio, molhe apenas a parte de baixo do bolo com um pouco de leite (a gosto) acrescente o creme branco do recheio por toda a massa e coloque as uvas cortadas ao meio cobrindo toda a massa.

Coloque a parte de cima do bolo e cubra todo o bolo com o creme de chocolate e acrescente as uvas picadas ao meio por cima de todo o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52989-bolo-de-chocolate-com-ugas.html>