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 ate 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 pata 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 toros os ingredientes em uma panela e mexa em fogo médio ate que solte do fundo.

COBERTURA:

Cobertura:Misture o leite ainda frio e a maisena. Junte toros os ingredientes em uma panela e mexa em fogo médio ate 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 cremem branco do recheio por toda a massa e 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52989-bolo-de-chocolate-com-uvas.html