

# BOLO DE CHOCOLATE COM GULOSEIMAS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:6 ovos

2 xícaras(chá) de açúcar refinada

3 xícaras(chá) de farinha de trigo

1 xícara(chá) de leite

3 colheres(sopa) margarina(qualy)

1 colher(sopa)de fermento em pó

1 xícara e meia de chá de chocolate em pó

### RECHEIO:

Recheio:1 barra de chocolate branco

1creme de leite caixa

1 leite condensado

### COBERTURA:

Cobertura:Chantily da sua preferência(pode ser de caixinha já vem pronto é só bater e colocar para gelar, se não tiver pode ser qualquer um)

### DECORARAÇÃO:

Decoraração:biscoitos wafer (sabor da sua preferência)

mashmallow

jujubas

bolinhas de chocolate

palitinhos de chocolate

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Colocar o leite condensado e ocreme de leite misturado para esquentar em uma panela e depois de quente adicionar o chocolate e mexer até engrossar um pouco.

## MASSA:

Massa: Quando bater as claras diminua a velocidade da batedeira.

Bata as claras em neve bem firme, junte as gemas (peneirar), o açúcar aos poucos e a farinha de trigo, o fermento em pó e o chocolate peneirados.

Intercale com leite (aquecido com a margarina), diminua velocidade da batedeira.

Depois colocar para assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

O tempo varia de forno para forno, depois que espetar o palito e estiver seco está pronto.

## MONTAGEM:

Montagem: Abra o bolo ao meio com a ajuda de uma faca e linha, coloque o recheio, depois cubra o bolo com chantilly.

Coloque os biscoitos em volta, em cima enfeite com as balas, os doces que tiver coloque organizados lado a lado ou misturado mesmo.

Depois faça um laço com a fita ao redor do bolo, fica lindo e charmoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52992-bolo-de-chocolate-com-guloseimas.html>