

BOLO DE CHOCOLATE COM CREME

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara de óleo

2 e 1/2 xícara de (chá) farinha de trigo

2/3 de xícara de (chá) leite

1/2 xícara (chá) de achocolatado em pó

1 colher (sopa) de rasa de fermento em pó

Óleo e farinha de trigo para untar

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de doce de leite

2 colheres (sopa) de achocolatado em pó

1 colher (chá) de margarina

2 colheres (sopa) de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 2 latas de leite condensado

100 g de coco ralado

1 colher (chá) margarina

1 lata de creme de leite gelado e sem soro

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os 6 primeiros ingredientes da massa.

Junte o fermento e asse em forma de 26cm de diâmetro untada com óleo e enfarinhada por cerca de 30 minutos.

Desenforme frio e corte ao meio 2 vezes e reserve.

Leve ao fogo médio os 4 primeiros ingredientes do creme e mexa até soltar da panela.

Misture com o creme de leite e deixe esfriar.

À parte, leve ao fogo médio os ingredientes da cobertura, menos o creme de leite, mexendo até soltar do fundo da panela, desligue o fogo e adicione o creme de leite.

Recheie a massa uma vez com a própria cobertura e outra vez com o creme de chocolate, por fim cubra com o bolo com o restante da cobertura.

Se quiser polvilhe coco ralado ou chocolate branco e preto.

Sirva gelado se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53195-bolo-de-chocolate-com-creme.html>