

BOLO DE CHOCOLATE E SORVETE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

1 xícara de leite

100g de manteiga

2 xícaras de açúcar

1 xícara de chocolate em pó peneirado

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de (sopa) de fermento em pó

1 xícara de leite (para umedecer o bolo)

RECHEIO:

Recheio:1 pote de sorvete de flocos ou de chocolate.

COBERTURA:

Cobertura:1 caixinha de creme de leite

1 tablete de chocolate ao leite picado (170g)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ovos, o leite, a manteiga,o açúcar e o chocolate em pó.

Transfira para um recipiente e misture a farinha de trigo e o fermento.

Coloque a massa em uma assadeira retangular (24cm x 32cm) untada e enfarinhada e leve ao forno moderado (180°) preaquecido, por cerca de 30 minutos, até que com o teste do palito ele saia limpo.

Espere esfriar desenforme e corte em fatias grandes.Forre uma fôrma grande tipo bolo inglês, ou uma forma redonda com papel alumínio.

RECHEIO:

Recheio:Disponha as fatias do bolo forrando o fundo da fôrma, umedeça com leite, espalhe metade do sorvete, faça outra camada de bolo umedeça novamente com o leite e coloque o restante do sorvete. Finalize com outra camada do bolo também umedecido com o leite. Cubra com papel alumínio, leve ao freezer até firmar, por cerca de horas.

Desenforme.

COBERTURA:

Cobertura:Leve o creme de leite ao fogo até iniciar fervura. Então retire do fogo e junte o chocolate picado, misturando bem até derreter. Cubra o doce com a cobertura e decore a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53541-bolo-de-chocolate-e-sorvete.html>