RECHEIO E COBERTURA DE CHOCOLATE DA GLAU

INGREDIENTES

400 g de chocolate ao leite (pode ser o fracionado, de qualquer qualidade)

400 g de doce de leite

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate em pequenos pedaços, coloque-o em um refratário leve ao micro-ondas por 1 minuto em potencia alta, mexa rapido é sem intervalos até dissolver por completo o chocolate. (é importante que seje refratário, pois reten o calor e ajuda a dissolver o chocolate).

Adicione ao chocolate derretido o doce de leite e mexa até que a mistura fique homogênea.

Adicione 8 colheres de sopa de creme de leite e misture bem.

Com essa consistência pode usar a mistura no bico de confeiteiro para decorar o bolo, fica lindo, uma dica legal é que depois de espalhar por cima do bolo para ficar bem lisinho é só molhar a espátula em água morna e alisar a cobertura.

Se desejar uma consistência mais molinha é só adicionar mais creme de leite, não vai modificar o gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54669-recheio-e-cobertura-de-chocolate-da-glau.html