

BOLO DE FESTA DA GRA

INGREDIENTES

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1 lata de doce de leite de boa qualidade ou uma lata de leite condensado cozido por uns 30 minutos

1 lata de refrigerante de guaraná

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate branco de 170 g

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque primeiro os líquidos: os ovos, leite, ó, acrescente o açúcar e o trigo e misture muito bem.

Ligue o forno em 180°C para aquecer e por último coloque o fermento e misture muito bem.

Unte uma forma quadrada média com manteiga e polvilhe com farinha de trigo.

Despeje a massa na forma e leve ao forno preaquecido por uns 35 minutos ou até que esteja dourado.

Desenforme depois de frio.

Corte o bolo ao meio, regue com refrigerante, passe o doce de leite, coloque a outra metade do bolo e regue novamente com o restante do refrigerante, reserve.

Pique o chocolate em uma tigela que possa ir ao micro-ondas, coloque para derreter. Cuidado para não queimar o chocolate, misture o creme de leite e mexa muito bem.

Leve à geladeira para que fique firme.

Quando estiver em ponto de firme passe sobre o bolo, se quiser esparrame um pouco de amendoim granulado só para ficar mais bonito.

Está pronto.

Se quiser sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55574-bolo-de-festa-da-gra.html>