

BOLO PRETO DE ALMA BRANCA

INGREDIENTES

- 3 xícaras de achocolatado da sua preferência
- 2 caixa de creme de leite
- 1 pacote de gordura vegetal (derreter em banho maria ou no microondas)
- 3 colheres de pinga
- 1 pacote de biscoito tipo maisena
- Leite morno suficiente para umedecer os biscoitos
- 1 pacote de granulado de chocolate

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o achocolatado, o creme de leite, a gordura vegetal e a pinga até virar um creme homogêneo (se ficar muito grosso acrescente um pouquinho de leite) e reserve.

Em uma forma refratária coloque uma camada do creme outra de biscoito (umedecido no leite).

Faça quantas camadas puder, termine com a camada de creme e jogue o granulado para finalizar.

Leve à geladeira por 40 minutos, depois é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55657-bolo-preto-de-alma-branca.html>