BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO E COBERTURA DE CAPPUCCINO

INGREDIENTES

Massa

6 claras

6 gemas

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

6 colheres de fermento em pó

1 colher (sopa) de chocolate em pó meio amargo

Calda de cappuccino

200 g de chocolate meio amargo picado

1 lata de creme de leite com soro

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de licor da sua preferência (sugestão: licor de cappuccino)

2 colheres (sobremesa) de café solúvel dissolvido em 6 colheres de água (dica: usar o extra forte)

1 colher (chá) de essência de baunilha (se achar a essência muito forte, use apenas 1/2 colher. Fica bem sutil)

MODO DE PREPARO

Massa

Junte as gemas e continue a bater

Acrescente o açúcar, batendo sempre

Adicione a farinha, o chocolate em pó, o fermento e o leite

Bata mais um pouco até obter uma massa homogênea

Despeje em uma forma com fundo removível (importante para desenformar sem quebrar o bolo), untada e enfarinhada

Preparo da calda

Junte todos os ingredientes e mexa bem até obter um molho liso e brilhante

Retire do fogo, deixe amornar, recheie e cubra o bolo frio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6242-bolo-de-chocolate-com-recheio-e-cobertura-de-cappuccino.html