

BOLO DE CHOCOLATE COM BIS EM VOLTA

INGREDIENTES

5 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó (ou achocolatado)

2 xícaras de açúcar, caso usar achocolatado só 1 e 1/2

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

1 colher de fermento em pó

Recheio

2 lata e 1/2 de leite condensado

1 creme de leite gelado

1 xícara de chocolate em pó

1 colher de manteiga

Calda

1/2 de leite condensado

1/2 xícara de água

Para decorar

40 bis

100 g de granulado

200 g de chantilly

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira as claras a ponto de neve, ainda batendo vai jogando as gemas uma por uma até incorporar tudo

Com um fuê misture a farinha e o chocolate peneirados de pouco em pouco incorporando com o leite e o óleo misturad, batendo de baixo pra cima para que a massa não fique pesada

Coloque a massa na forma untada com manteiga somente na parte de baixo

Recheio

Assim que começar a ferver não pare de mexer por mais 5 minutos e desligue

Deixe ele esfriar totalmente para poder desenformar ele

Molhe com a calda com uma colher e jogue a metade do recheio

Jogue a última camada, molhe e feche com papel celofone

Bata o chantilly de chocolate, cubra o bolo todinho e coloque os bis em volta e o granulado em cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3373-bolo-de-chocolate-com-bis-em-volta.html>