

BOLO DIAMANTE

INGREDIENTES

6 ovos (claras e gemas separadas)
6 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
6 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
margarina para untar
Cobertura e recheio: 500 g de chocolate meio amargo
3 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve
Em seguida junte as gemas e continue batendo
Adicione o açúcar, o chocolate em pó, a farinha e por último o fermento e continue a bater ligeiramente
Despeje a massa em uma forma redonda untada com margarina
Leve para assar em forno médio preaquecido por 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, o mesmo saia limpo
Desenforme e deixe esfriar
Para a cobertura derreta o chocolate meio amargo em banho
Depois de derretido, desligue o fogo, misture o creme de leite e bata bem
Corte a massa ao meio e recheie com metade do creme
Para finalizar, cubra o bolo com o restante do creme

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8856-bolo-diamante.html>