

Bolo de Chocolate com Recheio de Maracujá

Ingredientes

Massa:

- 2 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de leite
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio:

- 2 caixas de leite condensado
- 8 colheres de sopa de suco de maracujá concentrado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 caixa de creme de leite

Cobertura:

- 1 caixa de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo

Massa:

1. Preaqueça o forno a 180°C e unte uma forma.
2. Em uma tigela, bata os ovos, o açúcar e o óleo até obter uma mistura homogênea.
3. Acrescente o leite e o chocolate em pó, misturando bem.
4. Adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo até obter uma massa lisa.
5. Por último, incorpore o fermento delicadamente.
6. Despeje a massa na forma e leve ao forno por cerca de 35 a 40 minutos.

Recheio:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o suco de maracujá e a manteiga.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
3. Retire do fogo e adicione o creme de leite, misturando bem.
4. Deixe esfriar completamente antes de rechear o bolo.

Cobertura:

1. Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.
2. Cozinhe até atingir o ponto de brigadeiro mole.
3. Desligue o fogo e misture o creme de leite.
4. Deixe amornar antes de cobrir o bolo.

Montagem:

1. Corte o bolo ao meio e espalhe o recheio de maracujá.
2. Coloque a outra camada por cima e cubra com a cobertura de brigadeiro.
3. Leve à geladeira por pelo menos 1 hora antes de servir.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)