

**Bolo de
Chocolate
com
Recheio Duplo
de Ganache**



FLÁVIA VIANA

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

- 4 OVOS GRANDES
- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO
- 1/2 XÍCARA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1/2 XÍCARA DE ÁGUA EM TEMPERATURA AMBIENTE
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ

INGREDIENTES

GANACHE DE LEITE NINHO:

- 1 CAIXA E MEIA DE LEITE CONDENSADO
- 2 CAIXINHAS DE CREME DE LEITE
- 6 COLHERES DE SOPA DE LEITE EM PÓ
- 50G DE CHOCOLATE BRANCO (NOBRE)



INGREDIENTES

GANACHE DE CHOCOLATE:

- 1 CAIXA E MEIA DE LEITE CONDENSADO
- 2 CAIXINHAS DE CREME DE LEITE
- 5 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ CACAU 50%
- 50G DE CHOCOLATE AO LEITE (NOBRE)

INGREDIENTES

CALDA PARA MOLHAR O BOLO

- 1/2 CAIXA DE LEITE CONDENSADO
- 500ML DE ÁGUA



MODO DE PREPARO

MASSA DO BOLO

- 1. PRÉ-AQUEÇA O FORNO A 180°C E UNTE A FORMA (30X10 - FORMA DE PÃO).**
- 2. NA BATEDEIRA, BATA OS OVOS COM O AÇÚCAR ATÉ OBTER UMA MISTURA CLARA E CREMOSA.**
- 3. ADICIONE A FARINHA DE TRIGO, O CHOCOLATE EM PÓ E O FERMENTO. MISTURE BEM.**
- 4. ADICIONE A ÁGUA E CONTINUE BATENDO ATÉ OBTER UMA MASSA HOMOGÊNEA.**
- 5. LEVE AO FORNO POR CERCA DE 40 MINUTOS OU ATÉ QUE UM PALITO INSERIDO NO CENTRO SAIA LIMPO.**
- 6. DEIXE ESFRIAR COMPLETAMENTE.**

MODO DE PREPARO

GANACHE DE LEITE NINHO

1. EM UMA PANELA, MISTURE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE E O LEITE EM PÓ.
2. COZINHE EM FOGO BAIXO, MEXENDO SEMPRE ATÉ A MISTURA ENGROSSAR.
3. ADICIONE O CHOCOLATE BRANCO PICADO E MEXA ATÉ DERRETER COMPLETAMENTE. DEIXE ESFRIAR.



MODO DE PREPARO

GANACHE DE CHOCOLATE

- 1. EM OUTRA PANELA, MISTURE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE E O CHOCOLATE EM PÓ.**
- 2. COZINHE EM FOGO BAIXO, MEXENDO SEMPRE ATÉ A MISTURA ENGROSSAR.**
- 3. ADICIONE O CHOCOLATE AO LEITE PICADO E MEXA ATÉ DERRETER COMPLETAMENTE. DEIXE ESFRIAR.**

MODO DE PREPARO

CALDA PARA MOLHAR O BOLO

- 1. MISTURE O LEITE CONDENSADO COM A ÁGUA ATÉ OBTER UMA CALDA HOMOGÊNEA.**
- 2. USE ESTA CALDA PARA UMEDECER AS CAMADAS DO BOLO DURANTE A MONTAGEM.**



MONTAGEM

- 1. CORTE O BOLO AO MEIO PARA FORMAR TRÊS CAMADAS.**
- 2. COLOQUE A PRIMEIRA CAMADA DE BOLO NA FORMA FORRADA COM PLÁSTICO E REGUE COM UM POUCO DA CALDA.**
- 3. ESPALHE UMA CAMADA DE GANACHE DE LEITE NINHO, SEGUIDA COLOQUE A SEGUNDA CAMADA DA MASSA E REGUE COM A CALDA.**
- 4. ADICIONE A SEGUNDA CAMADA DE GANACHE, AGORA DE CHOCOLATE.**
- 5. FINALIZE COM A ÚLTIMA CAMADA DE BOLO E LEVE PARA A GELADEIRA POR 8 HORAS.**

DECORAÇÃO

1. ENQUANTO O BOLO MONTADO GELA FAÇA MAIS UMA RECEITA DA GANACHE DE CHOCOLATE.
2. DEIXE NA GELADEIRA ESFRIANDO COM PLÁSTICO EM CONTATO.
3. USE PARA COBRIR O BOLO E DECORE CONFORME PREFERIR.



PARA MAIS RECEITAS:



ACESSE NOSSO SITE

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**