# BOLO CROCANTE QUE EU FAÇO SEMPRE! GENTE, EU AMO ESSE BOLO!

## INGREDIENTES

Para o bolo:

4 ovos

150 gramas de açúcar

100 gramas de água

100 gramas de óleo

30 gramas de chocolate em pó

150 gramas de farinha de trigo

10 gramas de fermento em pó

Para o recheio:

Doce de leite de qualidade o quanto baste (eu gosto de usar o brasileiro Viçosa, ou os argentinos Vacalin, Serenissima, Havanna) - gastei cerca de 500 gramas

Para a cobertura crocante:

Chantilly pronto (1 caixinha)

1/2 xícara (chá) de castanha-do-Brasil quebrada em pedaços (não triture)

1 xícara (chá) de açúcar

## MODO DE PREPARO

Para o bolo:

Bata muito bem os ovos com o açúcar até ficar uma mistura volumosa e clara (cerca de 10 minutos). Coloque a batedeira na velocidade mínima e junte o óleo e a água. Deixe bater só para misturar. Peneire a farinha e o fermento e vá acrescentando na massa aos poucos enquanto mistura delicadamente. Leve para assar nas formas de aro ou fundo removível, sem untar as laterais (eu coloco apenas uma folha de papel toalha no fundo). Deixe assar até passar no teste do palito, retire e deixe esfriar completamente.

Para o recheio:

O doce precisa estar em temperatura ambiente (facilita para espalhar).

Para a cobertura crocante:

Primeiro, faça o crocante: derreta o açúcar no fogo até formar um caramelo, mexendo sempre. Quando derreter, junte as castanhas. Despeje em uma forma untada com manteiga e espere esfriar. Desenforme o crocante já frio e quebre-o em pedaços pequenos (use um saco plástico, ou um pano limpo). Reserve.

Bata o chantilly bem gelado e reserve.

Para a montagem:

Monte o bolo na própria forma onde foi assado, forrando com um plástico para ajudar a desenformar. Molhe a massa com uma calda (eu gosto de usar uma mistura de leite condensado com água, na proporção de 1:1, ou seja, se usar 50 mL de água, coloque 50 mL de leite condensado). Corte o bolo completamente frio em 3 partes, molhe a massa, recheie com o doce de leite, coloque outra massa, molhe, recheie com mais doce de leite e termine com a última parte de massa, também umedecida. Feche o plástico e leve para gelar por cerca de 4 horas. Desenforme sobre um prato de servir e espalhe o chantilly batido, de forma a cobrir todo o bolo. Por cima, grude os crocantes. Sirva gelado.

Dicas:

Há quem não goste desses chantillys prontos. Você pode usar creme de leite fresco e adoçar a gosto (porém, cuidado para não passar do ponto ao bater). Outras coberturas também podem ser usadas, como por exemplo, o merengue italiano.

Para o crocante, também serve castanha de caju, nozes, amendoim, etc.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14111-bolo-crocante-que-eu-faco-sempre-gente-eu-amo-esse-bolo.html