

# BOLO RAFFAELLO

## INGREDIENTES

### MASSA

5 ovos (temperatura ambiente)

125 g de açúcar

120 g de farinha de trigo

### RECHEIO

50 ml de leite condensado

150 ml de aguá

200 g de chocolate branco

100 g de creme de leite

1 caixinha de chantili

100 g de coco em flocos

100 g de amêndoas

### Decoração

100 g de amêndoas

### Recheio

Raffellos a gosto

## MODO DE PREPARO

Na batedeira bata os ovos e o açúcar por cerca de 10 minutos (até ficar branco)

Junto a farinha de trigo peneirada

Mexa com o fio levemente para manter aerado

Despeje em uma forma untada, leve ao forno em 180º C por aproximadamente 30 minutos

Faça o teste do palito, se estiver limpo, retire do forno e deixe esfriar

### RECHEIO

Derreta o chocolate branco (30 em 30 segundos no microondas) adicione o creme de leite e misture

Bata o chantilly

Adicione ao chantilly o coco em flocos, e as amêndoas (triture as amêndoas, ou corte como preferir) a ganache de chocolate branco e misture

Após gelado monte o bolo, molhe, adicione o recheio, intercalando entre massa e recheio

Para decorar use o recheio na parte externa do bolo, com amêndoas picadas e Raffellos em cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/650-bolo-raffaello.html>