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://areceitadavez.com.br/receita/8856-bolo-diamante.html