

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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