

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>