

Bolo delícia



Ingredientes

Ingredientes da massa:

2000 g de [MISTURA PARA BOLO DE CHOCOLATE ITAIQUARA](#)
600 g (12 unidades) de ovos
800 mL de leite

Ingredientes da calda:

840 mL de água
360 g de leite condensado

Ingredientes do recheio e da cobertura:

1460 g de leite condensado
400 g de chocolate em pó
320 g de margarina

Ingredientes da decoração:

Confeitos

Modo de Preparo

Modo de preparo da massa:

- 1°Pré-aqueça o forno na temperatura entre 180 a 200°C;
- 2°Adicione a mistura de bolo Itaiquara e o leite na batedeira e misture na velocidade média durante 1 minuto;
- 3°Adicione os ovos, ainda em velocidade média, em seguida, passe para velocidade alta e bata por mais 5 minutos;
- 4°Despeje a massa em fôrmas untadas ou forradas com papel manteiga;
- 5°Asse sem vapor durante 30 a 45 minutos.

Modo de preparo da calda:

Misture a água com o leite condensado até homogeneizar.

Preparo do recheio e da cobertura:

Coloque todos os ingredientes e comece a aquecer, mexendo sempre até formar um brigadeiro mole.

Montagem:

- 1-Corte o bolo em 3 camadas e umedeça com a calda.
- 2-Distribua um pouco do recheio na 1ªcamada, e cubra com a 2ª.
- 3- Umedeça a 2ªcamada e coloque mais um pouco de recheio e cubra com a 3ª camada.
- 4- Cubra o bolo todo com a cobertura.
- 5-Em cima do bolo coloque os confeitos e na lateral encoste a ponta de uma faca, formando desenhos.

Receita enviada por: Itaiquara