

Bolo de Chocolate com caramelo

Tempo de preparo

 120 minutos

Rendimento

 4 bolos

Sobre a Receita

O Bolo de Chocolate com Caramelo é uma sobremesa indulgente que combina a riqueza do chocolate com a suavidade do caramelo. A base do bolo é feita com uma mistura de bolo de

Ingredientes

Base

2. Mistura Pré Mescla Bolo sabor Chocolate - 1Kg
3. Ovos - 0,3Kg
4. Leite - 0,4Kg
5. Óleo - 0,1Kg
6. Gotas de chocolate - 0,1Kg
7. Cobertura de Caramelo
8. Açúcar - 1Kg
9. Creme de Leite - 1Kg
10. Margarina - 0,1Kg

Modo de Preparo

Base

- 1 Coloque a Mistura Pré Mescla Bolos sabor Chocolate na batedeira em velocidade lenta por 1 minuto
- 2 Com a velocidade ainda lenta, adicionar o leite, o óleo e os ovos
- 3 Bater em velocidade média por 4 minutos, adicione as gotas de chocolate, a massa deve estar bem homogênea
- 4 Unte a forma e preencha com $\frac{3}{4}$ de massa do bolo de chocolate
- 5 Pré-aqueça o forno a 170°C e asse aproximadamente por 40 minutos

Cobertura

- 1 Derreta o açúcar
- 2 Adicione o creme de leite fervido e a manteiga
- 3 Reserve para aplicar por cima do bolo