Bolo Formigueiro coberto com chantilly

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-formigueiro-coberto-com-chantilly

Hoje vamos aprender a fazer essa deliciosa receita de bolo formigueiro coberto com chantilly. Vai fazer muito sucesso com a criançada.

Bolo Formigueiro coberto com chantilly

45 min 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 6 ovos (gemas peneiradas)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) margarina ou manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 10 colheres (sopa) de água
- 1 pacotinho de chocolate granulado para massa
- Chocolate granulado para finalizar

RECHEIO

- 400 g de chocolate branco derretido
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado
- 1 caixinha de creme de leite

COBERTURA

- Chantilly batido

Modo de Preparo

RECHEIO

1. Misture todos os ingredientes e reserve.

MASSA

1. Comece batendo as claras em neve . Reserve.
2. Coloque na batedeira as gemas peneiradas, o açúcar, a margarina, a água, a farinha, Bata bem.
3. acrescente o fermento e o chocolate granulado e as claras em neve.
4. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada.
5. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.
6. Retire do forno, desenforme, deixe esfriar e corte ao meio.
7. Em uma vasilha, misture os ingredientes do recheio, espalhe sobre uma das partes do bolo e cubra com a outra parte.
8. Cubra com o chantilly e polvilhe com o granulado.