

Bolo de Aniversário de Chocolate

25 fatias de



Requer prática

● ● up to 150 Min.



Ingredientes:

Massa:

2 xícaras chá de Farinha de Trigo
1 ½ xícaras chá de Açúcar
1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
½ xícara chá de Óleo de milho
2 unidades de Ovos (120 g)
1 xícara chá de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker
1 xícara chá de Leite fervente

Recheio e Cobertura:

400 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker picado
1 caixa de Creme de Leite (200 g)
1 colher sopa de Manteiga (15 g)
1 colher café de Aroma Avelã Dr. Oetker (2,5 ml)
1 pacote de Confeito Choc Bola Dr. Oetker
1 pacote de Confeito Choc Bolinha Dr. Oetker
1 embalagem Doce de Festa Brigadeiro Dr. Oetker
1 pacote de Confeito Pepita Dr. Oetker

1 Massa:

Em um recipiente, misture a farinha, o açúcar e o Fermento em pó químico **Dr. Oetker**. Faça uma cavidade e junte o óleo, os ovos e mexa. Aos poucos, adicione o leite previamente misturado com o Chocolate em Pó 70% Cacau **Dr. Oetker**. Coloque em uma forma de 20cm untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno, preaquecido na temperatura média (180°C), por cerca de 40 minutos.

2 Recheio e cobertura:

Leve a Cobertura sabor chocolate meio amargo **Dr. Oetker** ao microondas para derreter por 30 segundos. Mexa e volte ao microondas por mais 30 segundos. Junte a manteiga, o creme de leite e misture.

Acrescente o Aroma Avelã **Dr. Oetker** e mexa bem.

Mantenha em temperatura ambiente por no mínimo 2 horas antes de utilizar no bolo.



③ Montagem:

Depois de frio, corte o bolo em 4 camadas. Umedeça com leite misturado com Chocolate em pó 70% Cacau **Dr. Oetker** (opcional) e espalhe 2 colheres (sopa) cheias do recheio. Cubra todo o bolo com a cobertura. Para a decoração, além dos confeitos Choc Bola e Choc Bolinha **Dr. Oetker**, utilize o Doce de Festa Brigadeiro **Dr. Oetker** para enrolar brigadeiros e passe no confeito Pepita **Dr. Oetker**. Sirva o bolo em temperatura ambiente.

