

Bolo de Chocolate Branco e Doce de Leite

 culinariaterapia.com/bolo-de-chocolate-branco-e-doce-de-leite

Dyne e Zinha



Bolo de Chocolate Branco e Doce de leite a famosa receita do bolo caseiro galega maluca, primo do bolo caseiro nega maluca rrsrs. Um sabor de bolo caseiro diferente que vai te conquistar.

Ingredientes:

Calda de caramelo :

- Meia xícara de chá açúcar (100 g);
- 150 ml de água fervente;
- Leite até completar 200 ml de calda;

Para a massa:

- Meia xícara de chá açúcar (100 g);
- 2 ovos;
- Meia xícara de chá de óleo (100 ml);
- 200 ml de calda de caramelo (1 xícara de chá), faça a calda e adicione leite até completar 200 ml;
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo, em cada xícara de chá de 200 ml de capacidade cabe 125 gramas de farinha de trigo;
- 1 pitada de sal;
- 50 g de chocolate branco ralado;

- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g);

Para cobertura:

- 1 lata de leite condensado cozido (ou 400 g de doce de leite);
- Chocolate branco ralado para decorar;

Como Fazer Bolo de Chocolate Branco e Doce de Leite:

Calda:

- Primeiramente comece caramelizando o açúcar em fogo médio.
- Então quando estiver todo derretido adicione a água fervente, misture levemente e deixe ferver até derreter completamente e espere esfriar.
- Em seguida adicione um pouco de leite até completar 200 ml de calda.

Q Bolo:

- Primeiramente comece batendo o açúcar com os ovos e o óleo por aproximadamente 2 minutos (você pode usar batedeira, liquidificador, fouet ou colher para esse procedimento).
- Em seguida adicione a calda de caramelo, a farinha de trigo e o sal e misture bem até a massa ficar lisinha.
- Logo depois adicione o chocolate branco e o fermento para bolo e misture delicadamente.
- Então despeje a massa em forma untada com manteiga ou margarina (usamos forma de furo central 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura NÃO POLVILHAMOS A FORMA).
- Assim feito leve ao forno preaquecido 180° e asse por 25 min aprox. desenforme levemente morno.

Cobertura e decoração:

Primeiramente bata o doce de leite na batedeira até ficar mais cremoso ou misture bem com um garfo.

Então cubra o bolo com o doce de leite e polvilhe com chocolate branco, sirva gelado ou em temperatura ambiente.

Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/R3JIPoCXPw>