

BOLO DRIP CAKE

Ingredientes (massa): 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

Modo de preparo: Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e a água, acrescentar um pouco das claras, a farinha e o chocolate em pó, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 22cm).

Ingredientes (recheio): 1 pote de Brigadeiro Alispec, 1 caixa de creme de leite.

Modo de fazer: Misturar os ingredientes e rechear o bolo.

Calda: 1/2 xícara (chá) de leite condensado, 1 xícara (chá) de água.

Modo de fazer: Misturar os ingredientes e regar o bolo.

COBERTURA: Chantilly e Ganache

GANACHE

INGREDIENTES: 200g de chocolate branco, 100g de creme de leite, corante em gel na cor desejada.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e o corante na cor preferida.