BOLO SENSAÇÃO COM GANACHE

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo de soja

2 ovos

2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de achocolatado em pó

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

2 caixas de creme de leite

1 bandeja de morangos (de preferência grandes)

1 barra de chocolate ao leite

1 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira ou liquidificador, misture o leite, o óleo, o achocolatado, os ovos, a farinha e o açúcar, e bata tudo.

Aos poucos, vá acrescentando o fermento e continue batendo por mais 1 minuto.

Lembre-se de deixar o forno preaquecido a 180°C.

Despeje a mistura em uma forma grande (retangular).

Leve para assar até ficar fofinho (um bom modo de ver quando está pronto é enfiando um palito de dente, e se ele sair limpo, significa que está pronto).

Enquanto assa, corte os morangos limpos em pequenos pedaços, e reserve.

Quando o bolo estiver pronto, retire do forno e desenforme.

Com o auxílio de um pedaço de fio dental limpo, corte o bolo ao meio e separe-os para recheá-lo.

Em uma panela em fogo baixo, misture o leite condensado, 1 colher (sopa) de margarina e 2 colheres bem cheias de achocolatado, e mexa até engrossar.

Quando estiver pronto, escolha uma das metades do bolo e coloque em uma travessa grande.

Faça uma solução com um1 copo de água e 1 colher (chá) de açúcar, e passe no bolo que está na travessa.

Despeje o brigadeiro em cima do bolo umedecido.

Em seguida, despeje os morangos por cima do brigadeiro e coloque, cuidadosamente, a outra metade do bolo por cima.

Em uma panela limpa, derreta a barra de chocolate, e após estar derretida acrescente as 2 caixas do creme de leite.

Quando ficar bem liquido, despeje em cima de todo o bolo.

Deixe resfriar por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15386-bolo-sensacao-com-ganache.html