BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE MORANGO E CREME DE AVELÃ COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA

2 ovos

1 xícara de leite

1 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

1 xícara de achocolatado em pó

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento químico em pó

RECHEIO

1 lata de leite condensado

2 xícaras de leite

3 colheres (sopa) de maisena

COBERTURA

Creme de avelã com chocolate e morangos a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário, coloque os 2 ovos e bata bem.

Acrescente todos os outros ingredientes da massa e bata até ficar homogênea.

Unte uma forma redonda média com furo no meio (forma anel).

Coloque a massa na forma e asse a cerca de 200°C por aproximadamente 35 minutos.

Para fazer o recheio, você deve colocar em uma panela o leite condensado e o leite.

Separadamente, dissolva a maisena em um pouquinho de leite e acrescente na panela.

Leve a panela a fogo alto e mexa até engrossar e formar um creme.

Coloque o creme em um recipiente e cubra com plástico filme, encostando no creme, e coloque na geladeira.

Quando o bolo estiver pronto, tire também o creme da geladeira, bata-o até ficar lisinho e acrescente morangos picados e misture.

Corte o bolo ao meio, horizontalmente, para rechear, e coloque o creme.

Feche o bolo com a outra metade. Acrescente o creme de avelãs em cima e morangos para decorar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16517-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-morango-e-creme-de-avela-com-chocolate.html