

BOLO DE CHOCOLATE RECHEADO COM CHANTILI E DOCE DE MORANGO

INGREDIENTES

- 3 copos de farinha trigo
- 2 copos de açúcar
- 1 copo de chocolate em pó
- 1 copo de óleo
- 3 ovos
- 1 copo de água quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 pacotes de natas frescas para o recheio
- 1 frasco de doce de morango

MODO DE PREPARO

Numa tigela, misture o açúcar e o chocolate em pó, em seguida misture as gemas.

Aos poucos, acrescente a água e farinha, junte o fermento e por fim junte as claras em neve.

Despeje numa forma untada e coloque para assar aproximadamente 40 minutos a 180º C, depende do forno.

Depois de cozido corte ao meio, deixe arrefecer e recheie com chantili e doce de morango.

Coloque a outra metade e cubra com chantili ou ganache de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18634-bolo-de-chocolate-recheado-com-chantili-e-doce-de-morango.html>