

# BOLO TRUFADO DE MORANGO E CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 6 gemas

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1/4 xícara (chá) de óleo

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

6 claras em neve

guaraná (apenas para regar as camadas da massa pronta durante a montagem do bolo)

### RECHEIO TRUFADO DE MORANGOS:

Recheio trufado de morangos: 2 caixinhas de morango picados ao meio

400 g de chocolate branco picadinho

1 caixinha de creme de leite

### COBERTURA DE GANACHE:

Cobertura de ganache: 400 g de chocolate meio amargo picado

1 caixinha e 1/2 de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata as gemas com o açúcar por 15 minutos.

Em uma vasilha misture a água, o chocolate e o óleo.

Alterne na massa com a farinha de trigo e o fermento.

Por último incorpore as claras em neve.

Despeje a massa em assadeira de 25 cm, untada e polvilhada.

Coloque em forno 180° C.

### RECHEIO TRUFADO DE MORANGOS:

Recheio trufado de morangos: Afervente os morangos em uma panela com um pouco de água.

Retire do fogo e acrescente o chocolate branco picado.

Mexa para dissolver bem e junte o creme de leite.

Mexa até incorporar e leve para gelar em geladeira de um dia para o outro.

Ou deixe congelar 4 horas em freezer.

#### COBERTURA DE GANACHE:

Cobertura de ganache: Derreta (em banho-maria ou no micro-ondas) o chocolate meio amargo com o creme de leite.

Leve para gelar até ficar cremoso.

#### MONTAGEM DO BOLO:

Montagem do bolo: Primeiro, despeje metade da massa do bolo trufado regado com guaraná.

Em seguida, recheio trufado de morango.

A outra metade da massa do bolo trufado regado com guaraná.

cubra com cobertura da ganache e finalize com morangos e raspas de chocolate (opcional).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19561-bolo-trufado-de-morango-e-chocolate.html>