

# BOLO DE MORANGO E BRIGADEIRO

## INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 5 ovos
- 2 caixas de morango
- 7 colheres (sopa) chocolate em pó
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 500 g de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite com soro

## MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata 5 claras até atingir o ponto "em neve".

Misture o açúcar e continue batendo.

Aos poucos, adicione as 5 gemas e bata mais um pouco.

Acrescente a farinha e misture com uma colher apenas, sem bater.

Por último, junte o fermento à mistura e continue mexendo levemente.

Coloque em uma forma untada com óleo ou margarina e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180º C por, no máximo, 30 minutos ou até espetar o bolo com o palito e ele sair limpo.

Para o recheio, despeje em uma panela o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.

Leve a panela ao fogo e mexa até engrossar.

Após atingir a consistência desejada, desligue o fogo.

Corte os morangos em pequenos pedaços e deixe alguns inteiros para decoração.

Para montagem do bolo, retire-o do forno e o divida com uma faca em duas partes (a base e a superfície do bolo) para colocar o recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24884-bolo-de-morango-e-brigadeiro.html>