

BOLO COM CHOCOLATE E MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 100 g de manteiga ou margarina

4 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 caixinha de morangos

1/4 de xícara de açúcar

1 xícara de gotas de chocolate cobertura meio amargo

CALDA:

Calda: 1 xícara de gotas de chocolate cobertura meio amargo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve os morangos lavados e o açúcar (1/4 de xícara) ao fogo.

Deixe até ferver e reserve.

Misture o açúcar com a manteiga ou margarina com uma colher de pau.

Acrescente os ovos e a farinha de trigo e misture bem.

Adicione as gotas de chocolate (1 xícara) e o fermento em pó.

Despejar em uma forma de furo central (25 cm) untada.

Por cima da massa, coloque os morangos (escorrendo a calda que se formou), reservando alguns para decorar.

Leve em forno preaquecido, deixe por aproximadamente 40 minutos.

Derreta as gotas de chocolate no micro-ondas, misture 2 colheres (sopa) da calda dos morangos.

Despeje sobre o bolo desenformado e frio.

Decore com os morangos restantes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26457-bolo-com-chocolate-e-morango.html>