

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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