# BOLO DELÍCIA DE MORANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:4 ovos

1 xícara de açúcar

6 colheres de margarina

4 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/4 xícaras de leite

1 colher de fermento em pó

### COBERTURA:

Cobertura:150 g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

600 g de morangos

1 lata de leite líquido (use a lata de leite condensado como medida)

50 g de coco ralado

2 colheres de amido de milho

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata os ovos e o açúcar na batedeira, até dobrar de volume, acrescente a margarina e bata novamente.

Aos poucos, acrescente a farinha e intercale com leite, até obter uma massa lisa e homogênea.

Por último, acrescente o fermento sem bater.

Coloque a massa em forma de aro removível, untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 45 a 50 minutos.

### RECHEIO:

Recheio:Lave e corte os morangos em pedaços e reserve uma parte sem cortar para a decoração.

Em uma panela, misture o leite condensado, o leite e o amido, mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo, acrescente o coco ralado e reserve.

## COBERTURA:

Cobertura:Derreta, no micro-ondas, o chocolate junto com o creme de leite, formando um ganache e reserve.

## MONTAGEM:

Montagem:Retire o bolo do forno, espere esfriar, remova o aro e divida a massa ao meio.

Remova a parte superior, coloque novamente o aro na forma para facilitar a montagem.

Coloque uma parte dos morangos picados sobre a massa.

Acrescente o creme, deixando um pouco de creme para a cobertura.

Coloque o restante dos morangos picados e cubra com a parte superior da massa.

Espalhe o creme, com uma colher, sobre a massa.

Cubra com o ganache, deixando escorrer um pouco pelas laterais.

Decore com morangos do modo que preferir.

Leve à geladeira por cerca de 1 hora.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27022-bolo-delicia-de-morango.html