BOLO DE MORANGO COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

Bolo de chocolate profissional

2 ovos grandes (se for pequeno usa 3)

1 e 1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 pitada de sal

3/4 de xícara de chocolate em pó (uso o 50% cacau)

1 xícara de leite integral morno

2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio

2 colheres (chá) de fermento em pó

Calda para umedecer o bolo

1 xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de chocolate em pó

Brigadeiro de chocolate

2 latas de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1/2 xícara (chá) de creme de leite (de caixinha)

1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó

150 g de chocolate ao leite

Brigadeiro de leite Ninho

2 latas de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1/2 xícara (chá) de creme de leite (de caixinha)

1/2 xícara (chá) de leite Ninho

1 colher (chá) de extrato de baunilha

Montagem

3 caixinhas de morango (2 para o recheio e 1 para decoração)

chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Bata os ovos e o açúcar

Coloque o chocolate em pó e bata

Acrescente a farinha de trigo peneirada aos poucos e incorpore à massa com o fuê

Despeje na forma untada nas laterais e fundo forrado com papel manteiga

Levar ao forno por 45 minutos a 200°C

Faça a calda, misture todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver

Faça os brigadeiros separadamente

Reserve até que eles estejam em temperatura ambiente

Pique 2/3 da quantidade em quadrados pequenos, a outra parte deixe com os cabinhos para decorar

Corte o bolo em 3 camadas e disponha no prato de servir, começando pela primeira camada

Por cima, espalhe metade dos morangos picados

Por fim, coloque a última camada de bolo e umedeça com a calda

Com uma espátula de bolo (ou uma colher) cubra todo o bolo com o brigadeiro de chocolate

Decore com o chocolate granulado e os morangos cortados ao meio (ou como preferir)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3011-bolo-de-morango-com-brigadeiro.html