

BOLO TRUFADO COM MORANGOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) farinha de trigo

1 xícara (chá) leite morno

1 xícara (chá) açúcar refinado

1/4 xícara (chá) óleo

1 colher (sopa) fermento em pó

3 ovos

4 colheres (sopa) cacau em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 kg chocolate ao leite picado

3 caixinhas creme de leite

1 caixinha de morangos

COBERTURA:

Cobertura: 1 litro de chantilly (comprado igual leite de saquinho)

1 xícara (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de cacau em pó

morangos inteiros

raspas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte tudo na tigela da batedeira e bata bem até misturar tudo.

Forre uma forma retangular com papel manteiga (fica mais fácil para desenformar) e asse em forno preaquecido por 40 minutos, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Pique o chocolate, coloque em um recipiente que possa ir ao micro-ondas e leve ao forno por 1 minuto.

Retire e mexa com uma espátula de silicone.

Vá colocando ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo a cada intervalo, até que esteja totalmente derretido.

Coloque em seguida o creme de leite, uma caixinha de cada vez, leve para a geladeira por 1 hora, para dar o ponto de trufado e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Antes de bater o chantilly, deixe o saquinho no freezer ou congelador por 30 minutos.

Bata em velocidade máxima com o açúcar até dar o ponto desejado que é bem firme.

Acrescente o cacau em pó, bata novamente em velocidade baixa apenas para colorir o chantilly.

MONTAGEM:

Montagem: Desenforme o bolo e retire o papel manteiga.

Com uma faca de pão corte o bolo em 3 pedaços.

Coloque em uma bandeja a primeira camada do bolo e regue com leite.

Distribua o trufado com ajuda de uma espátula e coloque sobre o recheio 1 caixinha de morangos picados.

Cubra com outra camada de bolo, regue com leite e distribua o restante do trufado.

Por último coloque a última camada do bolo, regue com leite e comece a confeitar com uma espátula, espalhando o chantilly de chocolate.

Com ajuda de uma saco de confeitar e o bico de confeitar de sua preferência vá fazendo o desenho desejado.

Finalize com raspas de chocolate e morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30130-bolo-trufado-com-morangos.html>