

BOLO CHOCOLATE DIFERENTE

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de cacau ou chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos
- 2/3 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de água fervendo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 barra de chocolate branco
- 3/4 da caixinha de creme de leite
- 1 caixa de morango

MODO DE PREPARO

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Lave os morangos, tire os cabos e corte em pedaços pequenos (reserve).

Derreta no micro-ondas a barra de chocolate com o creme de leite, coloque por 30 segundos, mexa e volte ao micro por mais 30 segundos e mexa novamente até ficar um creme homogêneo.

Corte o bolo ao meio, retire a massa para colocar os morangos com o creme de chocolate. Primeiro coloque os morangos picados, após o creme de chocolate. Feche o bolo e derrame o creme de chocolate em cima do bolo. Está pronto seu delicioso bolo de chocolate!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31369-bolo-chocolate-diferente.html>