

BOLO DE CHOCOLATE E MERENGUE DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

2 xícaras de chá de açúcar mascavo

1/2 xícaras de chá de açúcar

4 colheres de sopa de chocolate em pó

4 ovos inteiros

4 gemas (que sobraram do merengue)

4 colheres de sopa cheias de margarina

50 ml de leite

MERENGUE:

Merengue: 50 ml de água

200 g de açúcar

4 claras

1 caixa de gelatina sabor morango

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, misture a farinha, o fermento, o bicarbonato, os dois tipos de açúcar e o chocolate.

Separe as gemas de 4 ovos para a massa e reserve as claras para serem usadas no merengue.

Aos poucos acrescente os ovos, as gemas, a manteiga e, por último, o leite.

Coloque a massa em uma forma untada e leve para assar em forno preaquecido por 20 minutos ou um pouquinho mais dependendo do forno

Depois de assado deixe esfriar e corte em, pelo menos, 2 ou 3 camadas.

MERENGUE:

Merengue: Em uma panela misture a água e o açúcar.

Leve ao fogo, sem mexer, até atingir o ponto de fio grosso.

Bata as claras em neve, em uma batedeira e acrescente a calda quente aos poucos, batendo sempre até esfriar.

Por último, coloque o pacote de gelatina de morango, bata mais um pouco e pronto.

MONTAGEM:

Montagem: Em cada camada coloque uma porção generosa de merengue e espalhe bem, não se preocupe se escorrer pelas laterais do bolo.

Finalize com uma última porção de merengue na cobertura e alguns confeitos de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31935-bolo-de-chocolate-e-merengue-de-morango.html>