

# BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE MORANGO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:500 ml de leite  
1 caixa de leite condensado  
1 caixa de creme de leite  
1 gema de ovo  
2 colheres de manteiga  
2 colheres de amido de milho(maizena)  
1 caixa morangos picados a gosto  
3 colheres de açúcar (somente se for do seu gosto)

### COBERTURA:

Cobertura:400 ml de creme de leite para chantilly  
2 colheres cheias de açúcar  
100 gramas chocolate em pó

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata as claras de ovos a ponto de neve.  
Misture o açúcar, a gema.  
Coloque a farinha de trigo peneirando-a.  
Coloque o leite quente (não fervendo).  
E por fim coloque o fermento sem deixar bater muito.  
A massa cresce bastante para que no final podemos cortar no meio.

Tempo aproximado no forno: 40 a 50 minutos, deixe a massa bem seca mesmo que seja necessário deixar queima um pouco, depois corte o queimado.

### RECHEIO:

Recheio:Em uma panela despeje o creme de leite, o leite, o leite condensado, a manteiga, os ovos e o açúcar (se necessário), a gema, e o amido.  
Mixa bem e coloque no fogo, mexendo com a colher de pau, se necessário misture uma colher de amido na água e coloque dentro.

Apague o fogo quando tiver uma boa consistência.

Misture os morangos picados.

#### COBERTURA:

Cobertura: Misture o pó de chocolate em um pouco de água para criar uma pasta, leve ao fogo e mexa bastante até dissolver totalmente.

Coloque o creme de chantilly bem gelado na batedeira, bata até pouco antes de chegar a consistência de chantilly, acrescente o açúcar e a pasta de chocolate, bata para misturar e pronto.

Não bata demais o chantilly para não estragar, somente até a consistência de chantilly.

#### FINALIZANDO:

Finalizando: Corte o bolo na parte de cima até ficar reto.

Corte o bolo ao meio, acrescente o recheio no meio.

Passe a cobertura como desejar.

Coloque morangos em cima para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32573-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-morango.html>