

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 queimar 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.

Mexa 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>