

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE MORANGO E PALITINHOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

2 copos e 1/2 de açúcar (peneirado)

2 copos e 1/2 de farinha de trigo (peneirada)

3 colheres cheias de chocolate do padre (Nestlé) em pó

1 copo de leite fervendo (aproximadamente 200 ml)

1 colher de fermento para bolo.

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 colher de margarina

3 colheres de sopa de chocolate em pó

morangos a gosto.

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 colher de margarina

3 colheres de sopa de chocolate em pó

PARA CONFEITAR:

Para confeitar: Morangos

M&M'S (1 pacote de 200 gramas)

fita da cor de sua preferência

6 pacotes de palitinhos de chocolate

MODO DE PREPARO

Coloque em uma batedeira as claras dos 4 ovos e bata até que fique firme.

Após isso coloque o açúcar peneirado e bata até formar um merengue, coloque as gemas e bata bem.

Desligue a batedeira e coloque o trigo, o chocolate do padre, o fermento e por último o leite fervendo, mexa bem até misturar totalmente os ingredientes.

Unte a forma com manteiga e açúcar cristal e leve a massa ao forno, só abra o forno após aproximadamente 40

minutos para não correr risco da massa murchar.

Após esfriar, desenforme o bolo, corte ao meio e molhe com leite e nescau ou guaraná para o bolo não ficar seco.

Recheie com a massa de brigadeiro e coloque por cima morangos, feche o bolo e coloque a cobertura de brigadeiro.

De preferência coloque a cobertura ainda morna, e coloque os palitinhos de chocolate ao redor, decore com morangos, M&M'S e palitinhos.

Para terminar finalize com a fita formando um laço.

Coloque na Geladeira para esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38950-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-morango-e-palitinhos.html>