

# BOLO DE CHOCOLATE TRUFADO COM MORANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 xícara (chá) de leite morno

3 ovos

4 colheres (sopa) de margarina Qualy derretida

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de chocolate em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

### RECHEIO TRUFADO:

Recheio trufado:1 lata de leite condensado

4 colheres de chocolate em pó

1 colher de manteiga

1 lata de creme de leite

1/4 xícara de rum (opcional)

1 caixa de morango

### COBERTURA:

Cobertura:4 colheres de sopa de leite

1/2 xícara de chá de chocolate em pó

1 colher de sopa de manteiga

1 xícara de chá de açúcar

Chocolate granulado

Morangos para enfeitar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata bem todos os ingredientes da massa no liquidificador. Coloque em uma fôrma, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

Asse por cerca de 40 minutos em forno médio (180°C), preaquecido.

### TRUFADO:

Trufado:Misture os 3 primeiros ingredientes, leve ao fogo para engrossar (brigadeiro duro).

Junte o creme de leite e o rum com o fogo já desligado.

Assim que o bolo estiver pronto, corte-o ao meio , ponha o trufado de chocolate e os morangos picados por cima, e tampe com a outra metade do bolo.

### COBERTURA:

Cobertura:Leve os 4 primeiros ingredientes ao fogo (baixo), e mexa até levantar fervura.

Jogue ainda quente em cima do bolo, e em seguida coloque o granulado, e enfeite com os morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/44564-bolo-de-chocolate-trufado-com-morango.html>