

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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