

CAKE DE CHOCOLATE COM MORANGOS

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar: 2 colheres de glaçúcar

50 g de morangos

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria, junte a manteiga em pedacinhos e mexa até obter um creme liso e homogêneo.

Retire do fogo, junte o açúcar, as gemas, a farinha e a baunilha. Misture bem. Bata as claras em neve com o sal e incorpore-as delicadamente ao creme de chocolate.

Preaqueça o forno a 180°C. Coloque a massa numa forma de 26 centímetros de diâmetro, untada e enfarinhada. Leve para assar no forno em banho-maria, por 30 minutos.

Deixe o bolo esfriar antes de desenformar. Polvilhe com glaçúcar passado numa peneira. Decore com morangos cortados ao meio e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44576-cake-de-chocolate-com-morangos.html>