

# MINIBOLO DE CHOCOLATE COM MORANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
2 ovos  
2 xícaras de açúcar  
2 1/2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher de sopa de amido milho  
3 colheres de sopa de chocolate em pó  
1 colher de café de bicarbonato  
1 1/2 colher de sopa de fermento em pó químico  
1 xícara de óleo de milho  
2 xícaras de leite quente

### GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate:  
100 g de chocolate ao leite  
100 g de chocolate meio amargo  
1/2 lata de creme de leite

### MERENGUE:

Merengue:  
1 xícara de açúcar  
1/2 xícara de água  
2 claras  
Morangos frescos  
Forminhas de papel para Minibolo

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:  
Bata os ovos com o açúcar até formar um creme, adicione o óleo e metade do leite e continue batendo por uns 5 minutos em velocidade alta.  
Desligue a batedeira e adicione os ingredientes secos que foram peneirados todos juntos, mexa delicadamente com o fuê e adicione o restante do leite.  
Asse em forno moderado, até que espetando um palito, este saia limpo.

### GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate:Pique os dois chocolates e derreta em banho-maria, adicione o creme de leite delicadamente. Reserve.

### MERENGUE:

Merengue:Leve o açúcar com a água ao fogo, sem mexer, até que forme um ponto de fio.

Bata as claras em neve. Vá despejando a calda sobre as claras, batendo até que fique frio.

### MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo com forma redonda, coloque uma porção generosa de ganache, depois uma porção de merengue e um morango fresco e limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44843-minibolo-de-chocolate-com-morango.html>