

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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