MINIBOLO DE CHOCOLATE COM MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

2 xícaras de açucar

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