

# BOLO CHOCOLATE COM MORANGO FÁCIL

## INGREDIENTES

### PARA O PÃO-DE-LÓ:

Para o pão-de-ló:2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

2 xícaras de chá de açúcar

1 xícara de chá de água

4 colheres sopa de óleo

6 ovos

### RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 pote de doce de leite 400g

5 colheres de chocolate em pó (eu uso do padre, pra não ficar muito doce)

1 caixinha de creme de leite

3 caixas de morango

cerejas para decorar (opcional)

Canudinho para sorvete para decorar (para um bolo de 20cm de diâmetro eu uso em média 6 caixinhas)

## MODO DE PREPARO

### PARA O RECHEIO:

Para o recheio:Lave os morangos, tirando o talo e folhas, corte ao meio, coloque em papel toalha para que a água seja absorvida.

Na abatedeira coloque o doce de leite, metade do creme de leite e o chocolate em pó. Bata até misturar bem.

Reserve um pouco mais que a metade para utilizar como cobertura.

Da outra metade adicione o restante do creme de leite e bata novamente até misturar bem (ficaram mais mole que a porção reservada).

### MONTANDO:

Montando:Coloque uma massa em um prato de bolo, fure com um garfo e molhe com água e açúcar, para que o bolo não fique seco.

Adicione algumas colheradas do creme de doce de leite com chocolate em pó e creme de leite que foi batido por último e tem consistência mais mole.

Por cima, coloque os morangos, uma camada generosa. Reserve o restante para cobrir o bolo.

Em cima dos morangos, adicione mais um pouco do creme do recheio.

Molhe com água e açucar a outra massa e coloque por cima do recheio.

Com o creme mais firme, que estava reservado para a cobertura, cubra o bolo, como habitual.

Distribua os morango a parte de cima do bolo, decorando como preferir.

Por último, cole os canudos de sorvete nas laterais do bolo.

Leve para a geladeira por no mínimo 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/47006-bolo-chocolate-com-morango-facil.html>