BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE MORANGOS E LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:5 ovos

1/2 xícara de chá de açucar

1 xícara de chá de farinha de trigo

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1/2 colher de sopa de fermento

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:1 caixa de morangos cortados em cubinhos médios

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de margarina

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de margarina

1 saquinho de granulado

Alguns morangos cortados na metade para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve, sem parar de bater acrescente as gemas, o açúcar e bata bem. Desligue a batedeira, misture aos poucos e coloque aos delicadamente a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento peneirados. Coloque em uma forma redonda média (24cm de diâmetro), untada.. Leve ao forno médio-alto (200°C) por aproximadamente 40 minutos ou até assar completamente.

RECHEIO:

Recheio:Derreta a margarina em uma panela pequena, acrescente o leite condensado e deixe até borbulhar. Retire do forno, acrescente os morangos, mexa e reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta a margarina em uma panela pequena, acrescente o leite condensado, o chocolate em pó e deixe em fogo médio, mexendo sempre até desgrudar da panela. Retire do forno e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Divida a massa do bolo em duas partes, recheie com o creme e cubra com a outra parte do bolo. Passe a cobertura, e em seguida jogue granulado e enfeite com morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47971-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-morangos-e-leite-condensado.html