

# BOLO DE FESTA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:6 ovos

6 colheres de sopa de açúcar

6 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

Meio copo de leite para molhar o bolo

### RECHEIO ESCURO:

Recheio escuro:1 caixinha de creme de leite

500 g de chocolate ao leite em barra

### RECHEIO CLARO:

Recheio claro:1 lata de leite condensado

1 colher de amido de milho

1 lata de leite (a medida do leite condensado)

3 caixas de morango lavado e cortados em rodelas (sparar alguns para decorar o bolo)

### COBERTURA:

Cobertura:Chantilly ao seu gosto

Raspas de chocolate branco a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Primeiro peneire a farinha de trigo e o fermento. Depois, já deixe untada a forma com margarina e farinha.

Bata na batedeira os 6 ovos até que triplique de volume(cerca de 10 minutos), acrescente as colheres de açúcar e deixe bater por mais 5 minutos.

Depois, desligue a batedeira, coloque a farinha de trigo e o fermento peneirado e com uma colher misture bem, mas não deixe que diminua muito o volume, senão o bolo não crescerá muito.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 30 minutos a 200º C.

#### RECHEIO ESCURO:

Recheio escuro: Em banho-maria coloque o chocolate ao leite e o creme de leite, mexa até que fique uma mistura homogênea.

#### RECHEIO CLARO:

Recheio claro: Em uma panela, coloque todos os ingredientes e misture até engrossar.

#### COBERTURA:

Cobertura: Prepare o chantilly de acordo com as instruções da embalagem.

Raspe chocolate branco.

#### MONTAGEM:

Montagem: Corte o primeiro bolo, espalhe metade do recheio escuro e jogue por cima alguns morangos cortados, coloque a outra metade por cima. Regue o bolo com o leite.

Despeje o recheio claro, espalhe e coloque mais morangos cortados. Coloque o segundo bolo por cima. Corte-o na metade, coloque o restante do recheio escuro, espalher e coloque o restante de morangos cortados.

Coloque a outra metade por cima e regue com a metade do copo do leite. Passe o chantilly em todo o bolo e jogue as raspas do chocolate branco, enfeite com os morangos inteiros.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49042-bolo-de-festa-de-chocolate.html>