

# BOLO FÁCIL DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE MORANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras de chocolate em pó  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 1/2 xícaras de açúcar  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 xícara de margarina  
1 xícara de leite  
5 ovos

### RECHEIO:

Recheio: 2 caixinhas de morangos  
1 caixinha de gelatina em pó de morango  
200 ml de água  
1 caixinha de creme de leite  
1 lata de leite condensado

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Prepare a gelatina nos 200 ml de água fervida.

Reserve.

Coloque no liquidificador uma caixinha de morango, limpos e lavados, o leite condensado, o creme de leite e a gelatina pronta.

Bata tudo e coloque em uma vasilha e leve a geladeira por no mínimo 1 hora.

Pique a outra caixa de morangos e reserve.

Assim que o bolo estiver pronto, desenforme e corte com uma faca ou uma linha.

Separe as duas metades.

Recheie com o creme que está na geladeira.

Jogue o morango picado por cima do creme de forma uniforme.

Cubra com a outra metade.

Leve para a geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49917-bolo-facil-de-chocolate-com-recheio-de-morango.html>