

BOLO DE CHOCOLATE COM MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de açúcar (320g)
2 xícaras (chá) farinha de trigo (220g)
3 colheres (chá) de fermento em pó (12g)
1 colher (café) de sal (2g)
1/2 xícara (chá) de óleo (50g)
1/2 xícara (chá) de água quente (100ml)
1/2 xícara (chá) de óleo de girasol (100ml)
7 gemas (cerca de 140g)
1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
7 claras em neve (cerca de 280g)

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 300 g de chocolate meio amargo picado
500 ml de creme de leite em lata
1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro (115g)
1 litro de creme de leite fresco gelado
2 colheres (chá) de essência de baunilha (10ml)
2 caixas de morangos lavados e cortados ao meio (cerca de 600g)

CALDA:

Calda: 2 colheres (sopa) de chocolate em pó (30g)
1 colher (sopa) de açúcar (20g)
1/2 xícara (chá) de água (100g)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Peneire juntos os primeiros ingredientes.

Junte o chocolate dissolvido na água e os ingredientes restantes e misture delicadamente. Coloque na fôrma untada com o fundo forrado com papel manteiga também untado.

Asse no forno preaquecido, em temperatura média, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Desenforme morna.

Depois de fria, corte em 3 camadas e reserve para a montagem.

RECHEIO:

Recheio: Misture o chocolate com o creme de leite e leve ao banho-maria, mexendo até derreter.

Utilize frio.

Na velocidade mínima da batedeira, bata o açúcar de confeiteiro com o creme de leite fresco e a baunilha até obter um chantilly espesso e uniforme.

Conserve na geladeira até o momento de utilizar.

CALDA:

Calda: Misture os ingredientes e utilize.

MONTAGEM:

Montagem: No prato de servir, coloque uma camada de massa umedecida com a calda, metade do creme de chocolate, metade do morango e 1/3 do chantilly.

Cubra com outra camada de massa e repita a operação.

Encerre com a última camada umedecida na calda.

Cubra o topo do bolo com chantilly e decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50750-bolo-de-chocolate-com-morango.html>