BOLO DE CHOCOLATE COM MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de açucar (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 em pó (50g)

1/2 xícara (chá) de aguá 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 açucar 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 igredientes 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 minima da batedeira, bata o açúcar de confeiteiro com o creme de leite freco e a baunilha até obter um chantilly espeço e uniforme.

Conserve na geladeira até o momento de utilizar.

CALDA:

Calda:Misture os igredientes 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 chantillly.

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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