

# 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 (cafê) 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 girassol (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 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 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>