

# BOLO DE CHOCOLATE COM MORANGOS E CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 copos de chocolate em pó

2 colheres de margarina

6 copos de farinha de trigo

2 ovos

5 copos de leite

2 colheres de fermento

1 copo de açúcar

### RECHEIO:

Recheio: 3 barras de chocolate

2 caixas de morango

1 caixa de creme de leite

### COBERTURA:

Cobertura: 2 colheres de manteiga

1 lata de leite condensado

4 colheres de Nescau

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture o ovo, o açúcar, e a margarina. Pode ser a mão, ou na batedeira elétrica. Faça isso até a mistura ficar com uma consistência cremosa.

Depois vá acrescentando o resto dos ingredientes, um a um.

Quando a massa ficar bem homogênea, leve para assar em fogo médio por 50 minutos, ou até a massa não grudar quando você o furar com um palito, em uma forma redonda untada e com farinha

Não abra o forno antes de 30 minutos.

### RECHEIO:

Recheio: Pique os morangos e coloque em um pote grande.

Derreta as 3 barras em banho-maria.

Uma vez derretido, acrescente o creme de leite, ainda na panela, deixe cozinhar por mais 5 minutos, sempre mexendo!

Depois despeje o chocolate no pote com os morangos picados e misture.

#### COBERTURA:

Cobertura: Misture todos os ingredientes, e faça um brigadeiro! Deixe na panela para esfriar!

#### MONTAGEM DO BOLO:

Montagem do bolo: Desenforme o bolo, e com ele ainda quente, pegue uma colher e faça um buraco no centro do bolo, deixando 1 cm de borda em volta.

Guarde a massa que retirar e cuide para não tirar massa do fundo do bolo, senão fica um furo.

Se fizer um furo cubra com massa de bolo.

Pegue o chocolate com o morango e jogue no centro do bolo e espalhe.

Depois cubra o bolo com a massa que você retirou do meio, tampe a parte de cima!

Pegue a cobertura (que vai estar um pouco dura) e com uma espátula, molde a cobertura no bolo todo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54853-bolo-de-chocolate-com-morangos-e-chocolate.html>