



RECEITAS DA FIA

Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e morangos

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-chocolate-com-cobertura-de-brigadeiro-e-morangos

Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e morangos

 70 min

 15 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de manteiga
- 6 ovos, claras e gemas separadas
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó de sua preferência
- 1½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 receita de brigadeiro

COBERTURA

- 1 lata de creme de leite
- 200 g de chocolate meio amargo ou ao leite ralado
- Morangos inteiros para decorar folhas de hortelã (opcional)

Modo de Preparo

MASSA

1. Coloque na batedeira, o açúcar e a manteiga e bata em velocidade média até virar um creme esponjoso.
2. Junte as gemas e o leite e bata por 3 minutos.
3. Em seguida, adicione o chocolate em pó e a farinha e bata até obter uma massa lisa.
4. Desligue a batedeira e incorpore delicadamente as claras batidas em neve e o fermento.
5. Coloque a massa numa assadeira redonda de borda alta, untada e enfarinhada.
6. Leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por 25 minutos.
7. Faça o teste do palito para checar se o bolo está bem assado.
8. Retire-o do forno e deixe esfriar.

COBERTURA

1. Em uma vasilha, coloque o creme de leite e o chocolate meio amargo ou ao leite.
2. Aqueça em banho-maria por alguns minutos e mexa até derreter o chocolate.
3. Para montar o bolo, corte-o ao meio e coloque o recheio de brigadeiro.
4. Coloque a outra parte do bolo por cima e espalhe a cobertura por toda a superfície.
5. Finalize a decoração, arrumando os morangos em cima do bolo.
6. Coloque folhinhas de hortelã para decorar.