Bolo de chocolate com creme de morango

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-chocolate-com-creme-de-morango

Bolo de chocolate com creme de morango

40 min 10 porçoes

Ingredientes

MASSA

- 1 xícara (de chá) de óleo
- 1 xícara (de chá) de leite
- 2 ovos, gemas peneiradas
- 1 xícara (de chá) de chocolate em pó de sua preferência
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento

CREME DE MORANGO

- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida de leite de vaca
- 1 gema peneirada
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- Morangos frescos lavados e cortados

Modo de Preparo

MASSA

1. Bata no liquidificador todos os ingredientes (menos a farinha e o fermento) e bata bem até ficar misturado.
2. Acrescente a farinha de trigo e bata novamente (não precisa bater muito, só até misturar).
3. Acrescente o fermento e misture levemente.
4. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada.
5. Asse em forno médio.
6. Depois que ele estiver crescido, enfie o palito, se ele sair limpo.

CREME DE MORANGOS

1. Dissolva o amido de milho em um pouco de leite.
2. Reserve.
3. Em uma panela, coloque todos os ingredientes (menos o morango) sendo o amigo de milho, já dissolvido.
4. Misture tudo e leve ao fogo, mexendo sempre até obter uma creme homogêneo, quando estiver soltando do fundo da panela, junte os morangos cortados, misture e retire do fogo.
5. Espere o bolo esfriar.
6. Corte o bolo ao meio, coloque o recheio.
7. Leve a geladeira por 1 hora antes de servir.