

Bolo Mágico de Chocolate com Morango

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

Surpreenda-se com esta explosão doce em cada mordida!

Balo Mágico de Chacolate com Morango



Ingredientes

- 3 ovos
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar
- ¾ de xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de achocolatado
- 1 colher (chá) rasa de fermento em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de água
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres (sopa) rasas de manteiga sem sal
- 180 g de chocolate meio amargo
- Morangos a gosto

Modo de Preparo

- 1. Em um recipiente, bata levemente os ovos por 1 minuto.
- 2. Adicione o açúcar e bata novamente por 1 minuto.
- 3. Coloque o óleo e bata por mais 1 minuto.
- 4. Acrescente o achocolatado, o fermento, o bicarbonato, a farinha e a água. Misture bem.
- 5. Transfira a mistura para uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 180º graus por cerca de 40 minutos.
- 6. Em uma panela, aqueça o leite condensado, o creme de leite e a manteiga até obter um creme cremoso e grosso. Reserve e deixe esfriar.
- 7. Desenforme o bolo já frio e remova a tampa dele (cerca de 1 dedo de largura).
- 8. Marque cerca de 1 dedo das bordas do bolo e retire o miolo.
- 9. Remova a massa do miolo, mantendo o fundo com pelo menos 1 dedo de espessura.
- 10. Preencha o bolo com metade do creme reservado, adicione morangos inteiros e cubra com o restante do creme, finalizando com morangos cortados ao meio.
- 11. Coloque a tampa do bolo novamente e reserve.
- 12. Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas ou em banho-maria, mexendo bem até obter uma ganache. Deixe esfriar.
- 13. Cubra todo o bolo com a ganache, espalhando bem.
- 14. Sirva e desfrute dessa experiência mágica de sabores!

www.receitasdafia.com