



RECEITAS DA FIA

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!

Bolo Mágico de Chocolate com Morango



80 min



8 porções

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 180° 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!