

Bolo de Chocolate com Chantilly e Morangos

1 unidade



Requer prática

up to 45 Min.



Ingredientes:

Massa:

- 9 unidades de Ovos
- 2 xícaras chá de Açúcar
- ½ xícara chá de Óleo
- 1 xícara chá de Leite
- 3 xícaras chá de Farinha de Trigo
- 1 xícara chá de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker
- 1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 1 colher sobremesa de Aroma Baunilha Dr. Oetker

Recheio e Cobertura:

- 1 caixa de Chanti-neve Dr. Oetker
- 2 caixas de Morangos cortado em cubinhos
- 1 colher sopa de Açúcar
- 1 pacote de Confeito Gotinhas Dr. Oetker

1 Massa:

Bata primeiro na batedeira os ovos e o açúcar até virar um creme liso, clarinho e homogêneo.

Leve para um bowl e acrescente o óleo, o leite, o aroma e os ingredientes secos peneirados batendo com um fuet até a massa ficar homogênea.

Pré-aqueça o forno à 160 graus. Despeje a massa em forma de 20cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve para assar por aproximadamente 40min.



② **Recheio e Cobertura:**

Bata o Chanti-Neve Dr. Oetker com o leite gelado na batedeira em velocidade baixa por 1 minuto e os próximos 4 minutos bata em velocidade alta.

Pique os morangos lavados em cubinhos e deixe descansar com o açúcar em uma peneira para que não solte líquidos no bolo.

Recheie o bolo com o Chanti-Neve Dr. Oetker e distribua os morangos. Cubra todo o bolo com Chanti-Neve Dr. Oetker e para decorar utilize o Confeito Gotinhas Dr. Oetker e morangos.

