



📌 Bolo Trufado de Chocolate com Morangos Frescos

Uma explosão de sabores intensos e a doçura natural dos morangos, perfeita para celebrar!

📌 Ingredientes Identificados:

- Bolo de Chocolate - rico e úmido
- Morangos Frescos - inteiros e fatiados
- Recheio e Cobertura de Chocolate - cremosos e brilhantes

📌 *Combinação perfeita para uma receita deliciosa!*

📌 Ingredientes da Receita (para 5 pessoa/pessoas):

Para o Bolo de Chocolate:

- 2 xícaras (280g) de farinha de trigo
- 2 xícaras (400g) de açúcar refinado
- $\frac{3}{4}$ xícara (75g) de cacau em pó 100%
- 1 $\frac{1}{2}$ colher de chá de fermento em pó
- 1 $\frac{1}{2}$ colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de sal
- 2 ovos grandes
- 1 xícara (240ml) de leite integral
- $\frac{1}{2}$ xícara (120ml) de óleo vegetal
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 xícara (240ml) de água fervente

Para o Recheio e Cobertura Trufada:

- 500g de chocolate meio amargo de boa qualidade, picado
- 2 caixas (400g) de creme de leite fresco ou UHT com pelo menos 25% de gordura
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal

Para o Recheio de Morango e Decoração:

500g de morangos frescos, lavados e secos

2 colheres de sopa de açúcar (opcional, para os morangos do recheio)

□ *Adicione alguns básicos da despensa quando necessário para realçar os sabores!*

□□ Modo de Preparo:

Preparo adaptado ao seu nível: Sou cozinheira de mão cheia

Comece pelo Bolo: Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe duas formas redondas de 20cm de diâmetro (ou uma forma alta, se preferir cortar o bolo em camadas). Em uma tigela grande, peneire e misture a farinha, o açúcar, o cacau em pó, o fermento, o bicarbonato e o sal.

Em outra tigela, bata os ovos, o leite, o óleo e a baunilha até incorporar. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture bem com um fouet até obter uma massa homogênea, mas sem bater demais. Por último, adicione a água fervente e misture rapidamente. A massa ficará bem líquida, é o esperado.

Divida a massa entre as formas preparadas e leve para assar por cerca de 30-35 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo. Deixe os bolos esfriarem nas formas por 10 minutos antes de desenformar e transferir para uma grade para esfriarem completamente.

Prepare o Recheio e Cobertura Trufada: Enquanto o bolo esfria, prepare a ganache. Em uma panela, aqueça o creme de leite e a manteiga em fogo médio até começar a ferver nas bordas. Retire do fogo e despeje sobre o chocolate picado em uma tigela. Deixe repousar por 5 minutos e, em seguida, misture delicadamente com uma espátula até obter um creme liso e brilhante. Deixe a ganache esfriar em temperatura ambiente até atingir uma consistência mais firme para rechear e cobrir o bolo (pode levar 1-2 horas ou acelere na geladeira, mexendo a cada 15 minutos).

Prepare os Morangos: Separe cerca de 150g de morangos e pique-os em pedaços pequenos. Misture com o açúcar (se usar) e reserve. O restante dos morangos será usado para a decoração (inteiros e fatiados).

Montagem do Bolo: Com o bolo completamente frio, nivele as camadas, se necessário. Se usou uma forma, corte o bolo em 2 ou 3 camadas. Separe cerca de 1/3 da ganache para o recheio de morango e o restante para a cobertura. Misture os morangos picados com a porção reservada da ganache.

Coloque a primeira camada de bolo em um prato de servir. Espalhe metade do recheio de ganache com morangos. Cubra com a segunda camada de bolo e espalhe o restante do recheio. Coloque a última camada de bolo.

Com a ganache restante, cubra todo o bolo, espalhando uniformemente com uma espátula. Se a ganache estiver muito firme, aqueça levemente no micro-ondas por alguns segundos para amolecer. Leve o bolo à geladeira por pelo menos 30 minutos para firmar a cobertura.

Finalização e Decoração: Retire o bolo da geladeira. Decore com os morangos frescos inteiros e fatiados sobre a superfície e ao redor da base do bolo. Sirva em temperatura ambiente ou levemente gelado.

⏱ Tempo de Preparo

Mais de 1 hora

🍴 Rendimento

Serve 5 pessoa/pessoas

🔧 Equipamentos

Você vai usar: Fogão, Forno a gás, Forno elétrico, Panelas, Tigelas, Fouet, Espátula, Assadeira(s) de 20cm, Grade para resfriar,

⚠ Observações

Esta receita é adequada para suas restrições: Nenhuma,

💡 Sugestões de Substituições Inteligentes

Se não tiver cacau em pó 100%, pode usar chocolate em pó 50% ou 32%, ajustando a quantidade de açúcar para menos.

Para uma versão mais leve da ganache, use creme de leite light, mas a textura pode ficar um pouco diferente.

Para intensificar o sabor do chocolate na massa, adicione 1 colher de chá de café solúvel em pó dissolvido na água fervente.

Os morangos podem ser substituídos por framboesas frescas ou cerejas picadas, mantendo a harmonia de sabores.

👨‍🍳 *Dica do Chef:* Para um acabamento impecável, reserve uma pequena porção da ganache para um "banho" final no bolo já montado e refrigerado. Aqueça-a levemente para que fique bem fluida e despeje sobre o bolo, deixando escorrer pelas laterais. Isso cria um efeito "vulcanizado" e um brilho extra!