

BOLO CAVADO DE MORANGO COM LEITE NINHO

INGREDIENTES

5 claras
5 gemas
2 xícaras de açúcar
1 e 3/4 de xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de chocolate em pó 50% cacau
3/4 de xícara de leite
1 colher (sopa) fermento
1 barra de chocolate meio amargo
1 caixa de creme de leite
1/2 lata leite condensado
mesma medida de leite
1 colher (sopa) de maisena
2 bandejas de morangos

MODO DE PREPARO

Bata as claras na batedeira até ficar em ponto de neve

Adicione as gemas, o açúcar, a farinha de trigo, 3/4 xícara de leite, o chocolate em pó e o fermento, todos nessa ordem

Unte uma forma alumínio alta, sem furo, numero 16

Asse o bolo em 180° C por 40 minutos ou até ficar no ponto

Enquanto o bolo assa, prepare o ganache para cobertura, derretendo a barra de chocolate

Reserve

Prepare o recheio do bolo, colocando em uma panela em fogo médio o leite condensado, a mesma medida de leite e o amido

Após engrossar, apague o fogo e reserve

Depois de assar o bolo, retire do forno, e com uma faca retire a tampa do bolo e reserve

Tire um pouco da parte de dentro do bolo para colocar o recheio, tomando cuidado para não furar a massa

Adicione o creme já pronto e vá intercalando entre creme e morangos

Depois feche o bolo com a tampa dele, passe a ganache e decore como desejar

Sirva gelado

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2196-bolo-cavado-de-morango-com-leite-ninho.html>