

Bolo Chocolate Bombom de Morango

Ingredientes

- 500g de cobertura sabor chocolate ou chocolate derretido
- 1 receita de brigadeiro branco
- 2 caixinhas de morangos
- 1 receita de bolo de chocolate com 20cm

CUSTO DA RECEITA: 43 reais

PREÇO DE VENDA: 130 reais e mais o valor da embalagem onde vai colocar o bolo bombom

Uma massa de chocolate de 20 cm de diâmetro

- Guaraná para regar

Modo de Preparar:

1 Derreta a cobertura em banho maria e despeje sobre a tampa de plástico.



2 Espalhe com um pincel. Leve para gelar.



3 Quando o chocolate estiver sem brilho (já mais gelado), faça a segunda camada de chocolate sobre a primeira, tampando as partes transparentes e deixando a camada mais grossa.



4 Leve para gelar mais um pouquinho até ficar fosco. Passe uma terceira camada de chocolate e leve novamente para gelar. Esse processo não demora muito, fique tranquila.



5 Com a terceira camada passada e gelada, já jogue a primeira camada do brigadeiro branco.



7 Agora, coloque mais recheio e comece com a camada dos morangos cortados grossos. Acrescente mais uma camada do recheio sobre os morangos cobrindo-os até desaparecerem...



8 Com uma massa de 20 cm de diâmetro (sabor chocolate) cortada ao meio, cubra a primeira camada do recheio. Se a massa tiver grande, retire o excesso.





9 Regue com guaraná ou a calda que você quiser... Com guaraná ou leite geralmente dura menos o bolo. Repita o processo, adicione mais recheio branco sobre a massa de chocolate, adicione morangos + recheio e cubra com a segunda parte da massa.





10 Cubra novamente com uma grossa camada de chocolate derretido e leve para gelar. Como mostra a figura abaixo:



11 Você pode apoiar a embalagem plástica sobre uma assadeira de pizza para ficar mais firme!



12 Ao gelar, retire da geladeira (após cerca de 20 minutos).

13 O bolo bombom estará descolando do plástico ainda. Apoie um prato e vire para descolar mais rápido





14 Depois de uns minutos nessa posição, viu que já está descolando o chocolate do plástico, dê umas picadinhas no plástico com uma tesoura só para ajudar desenformar.



15 Vire novamente sobre a forma que irá usar e prontinho. Corte a fatia com uma faca aquecida por causa do chocolate que fica duro!



Esperamos que tenha gostado dessa receita, um beijo!