BOLO DE TRAVESSA DE MORANGO

INGREDIENTES

1 bolo pronto de chocolate

2 lata de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

300 g de morangos

1 pacote de suco de morango

2 colheres de chocolate em pó

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as caixinhas de creme de leite, leite condensado, o suco de morango e os morangos (reserve alguns para decorar)

Deixe descansar na geladeira por 10 minutos

Misture o leite com o achocolatado e reserve

Esfarele o bolo quando ele já estiver frio

Coloque uma camada de bolo

Molhe com a calda de chocolate

Coloque uma camada de creme de morango, mais uma de bolo, mais calda, mais creme

Faça nessa sequência ate finalizar

Decore como desejar e coloque na geladeira por no mínimo 2 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12011-bolo-de-travessa-de-morango.html