

# BOLO DE MORANGO DE SUCO DE PACOTE

## INGREDIENTES

4 ovos  
3/4 de xícara de óleo  
2 xícaras de trigo  
2 suco de pacote de morango instantâneo  
1 xícara de açúcar  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 xícara de leite quente  
1 caixa de leite condensado  
1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve  
Depois acrescente as gemas o açúcar e 1 pacote de suco em pó  
Acrescente o óleo e misture bem com movimentos suaves  
Coloque o trigo peneirado e o leite quente  
Por ultimo, acrescente o fermento e misture bem  
Leve a forno preaquecido em uma forma untada e enfarinhada por aproximadamente 40 minutos ou até que não suje a faca ao espetá  
Coloque 1/2 caixa de creme de leite, 1/2 caixa de leite condensado, 2 colheres (sopa) de leite líquido e 3/4 do pacote de suco em pó no liquidificador e bata bem  
Em uma panela, coloque 1/2 caixa de creme de leite, 1/2 caixa de leite condensado, 2 colheres (sopa) de leite líquido e 4 colheres de achocolatado e misture até que ferva  
Coloque em cima do bolo a parte de morango da cobertura (do liquidificador)  
Por cima da cobertura de morango, acrescente a de chocolate

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12294-bolo-de-morango-de-suco-de-pacote.html>