BOLO DE MEL NO POTE

INGREDIENTES

RECHEIO

5 colheres (sopa) de leite em pó aproximadamente

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

2 badeijinhas de morangos

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata os ovos, o leite, a manteiga e o açúcar até virar um creme, depois desligue a batedeira e, com fuê, adicione o leite e a farinha.

Leve ao forno preaquecido 180°C

Em fogo médio, coloque a manteiga, o leite condensado e o leite em pó e mexa até virar um creme.

Feito isso, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Pegue uma vasilha e coloque uma camada de bolo esfarelado e molhe com um pouco de leite.

Em seguida, uma camada de recheio e uma de morangos picados e assim vá alternando até acabar o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13123-bolo-de-mel-no-pote.html