

BOLO DE MORANGO COM COBERTURA

INGREDIENTES

MASSA

- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 1 xícara (chá) ou 4 colher (sopa) de Nesquik
- 1 colher (sopa) de essência de morango
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA

- 1 caixa de 295 g de leite condensado
- 1 caixa de 200 g de creme de leite sem soro
- 3 colheres (sopa) de Nesquik
- 1/2 colher (sopa) de essência de morango
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

MASSA

- Preaqueça o forno em 180° C por pelo menos 15 minutos.
- Em uma vasilha penere a farinha, o açúcar, o Nesquik e o fermento em pó, reserve.
- No liquidificador coloque os ovos, o leite e a manteiga. Bata por pelo menos 2 minutos.
- Junte o líquido do liquidificador com os ingredientes da vasilha reservada e acrescente a essência.
- Mexa delicadamente até que fique uma massa homogênea.
- Coloque em uma assadeira untada com manteiga e farinha de trigo, e leve ao forno para assar de 40 à 45 minutos.

COBERTURA

- Cobertura Coloque em uma panela (com fogo desligado) o leite condensado, o creme de leite, o Nesquik, a essência de morango e a manteiga.
- Misture tudo ainda com o fogo desligado.

Ligue o fogo, e mexa sem parar até que engrosse, em fogo médio (não deixe em ponto de brigadeiro).

Desenforme a massa do bolo e cubra com o brigadeiro.

Espere esfriar e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13471-bolo-de-morango-com-cobertura.html>