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