

O MELHOR BOLO DO MUNDO

INGREDIENTES

- 1 pote de doce de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 3 caixa de morangos
- 3 colheres de chocolate em pó(pode-se substituir por achocolatado ou cacau em pó)
- 4 unidade(s) de gema de ovo
- 4 unidade(s) de clara de ovo em neve
- 2 xícara(s) (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara(s) (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 xícara de leite quente
- 1 colher de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e acrescente o açúcar.

Depois, acrescente as gemas e misture tudo muito bem.

Coloque a farinha de trigo e em seguida o fermento.

Por último, acrescente o leite quente.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada.

Leve para assar ao forno (180° C) por 30 a 40 minutos, aproximadamente.

Depois retire do forno e recheie com doce de leite e as 2 caixas de morangos.

Na cobertura, faça um brigadeiro tradicional e coloque por cima do bolo e com a última caixa de morangos, faça uma decoração.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20589-o-melhor-bolo-do-mundo-2.html>