

BOLO HELENA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 3 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de margarina

1 xícara de leite

1/2 pacote de coco ralado

1 colher de fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher de amido de milho (dissolvido em meia xícara de leite)

1 caixinha de morangos picados

COBERTURA:

Cobertura: 1 tablete de chocolate ao leite derretido

1 caixa de creme de leite

2 ou mais colheres de doce de leite

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento, e por último vá adicionando aos poucos. Coloque a massa numa assadeira untada e leve ao forno preaquecido a 180° C, por 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, adicione o creme de leite, leite condensado e o amido de milho dissolvido.

Mexa até engrossar, por último acrescente os morangos.

COBERTURA:

Cobertura: Após derreter o chocolate, adicione o doce de leite e mexa bem, depois adicione o creme de leite e

misture até ficar no ponto de recheio.

MONTAGEM:

Montagem: Com o bolo já frio, corte ele no meio com um fio dental ou faca.

Em seguida, adicione o recheio em umas das partes e coloque a outra parte por cima.

Depois adicione a cobertura e se preferir, decore com morango (use sua criatividade).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23691-bolo-helena.html>