

BOLO DE ANIVERSÁRIO DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

1 massa pronta para bolo de festa

1 caixa de morangos lavados

1 barra de chocolate branco garoto

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

400 ml de leite

3 ovos

1 xícara de leite

2 colheres de margarina

1 colher (café) de essência de baunilha

2 caixinhas de chantilly

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata os ovos, o leite, a margarina e a massa pronta por 3 minutos.

Coloque em uma forma de sua preferência e asse a 180°C por 30 minutos ou até que ele esteja dourado por cima.

Espere esfriar e desenforme.

Em uma panela coloque o leite, o leite condensado e a barra de chocolate.

Espere engrossar e acrescente a baunilha e o creme de leite.

Corte o bolo em duas partes e recheie.

Bata o chantilly por 1 minuto na batedeira e cubra todo o bolo.

Decore com os morangos a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28224-bolo-de-aniversario-de-chocolate-branco.html>