

BOLO DE COLHER

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 mistura para bolo venturelli sabor chocolate para micro-ondas

2 ovos

2 colheres de sopa de manteiga

200 ml de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata de leite (use a lata de leite condensado como medida)

1 xícara de nescau

2 colheres de maizena

CALDA:

Calda: 200 ml de leite

3 colheres de nescau

MODO DE PREPARO

Para a massa do bolo, coloque os 2 ovos, a manteiga e o leite, mexa bem.

Depois, acrescente a mistura do bolo, mexa até ficar uma mistura homogênea.

Coloque em um refratário untado, próprio para micro-ondas.

Leve por 7 minutos.

Enquanto o bolo assa, pegue a lata de leite condensado e despeje na panela, em seguida coloque a medida da lata de leite, mas antes separe um pouco do leite e dissolva a maizena.

Depois coloque o nescau e mexa até engrossar e soltar do fundo da panela, espere esfriar e adicione o creme de leite.

Para a calda, misture 200 ml de leite e as 3 colheres de nescau, mexa e reserve.

O bolo, depois de pronto, espere esfriar e esfarele todo o bolo.

Em uma travessa maior, coloca uma camada do farelo de bolo, molhe com a calda e depois acrescente a metade do recheio.

Por cima do recheio, acrescente o restante do farelo de bolo, molhe com o restante da calda e por cima coloque o

restante do recheio.

Decore por cima como quiser, pode ser com confetes, granulados, bolinhas de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29295-bolo-de-colher.html>