

BOLO DO AMOR DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de água quente

1 colher (sopa) fermento em pó

4 colheres (sopa) chocolate em pó

CALDA:

Calda: 1/2 copo de leite

2 colheres de achocolatado

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado cozido

1 caixa de morango lavado e picado

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de creme de leite sem soro e bem gelada (preferência 1 dia todo na geladeira)

1 xícara de achocolatado em pó

200 g de manteiga gelada

Morangos para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado.

Misture os ingredientes secos.

Misture ao creme e adicione a água quente, mexendo bem devagar.

Coloque em assadeira untada e enfarinhada e leve assar forno médio por uns quarenta minutos.

CALDA:

Calda:Aquecer o leite com achocolatado e molhar o meio do bolo.

RECHEIO:

Recheio:Cozinhar duas latas de leite condensado por 20 minutos.

Assim que esfriar passe no meio do bolo.

Pique os morangos e jogue em cima do doce de leite.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque a manteiga e o açúcar na batedeira.Bata até ficar uma pasta esbranquiçada.

Coloque o creme de leite sem soro e o achocolatado.

Bata até dar ponto de chantilly.Passe em cima do bolo e decore ao seu gosto com morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32170-bolo-do-amor-de-morango.html>