

BOLO TRÊS SABORES DELÍCIA DA INGRID

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 massa para bolo pronta de chocolate

leite para umedecer

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

1 colher (chá) de manteiga

1 pacote de coco ralado sem açúcar

CREME BRIGADEIRO:

Creme brigadeiro: 1 lata de leite condensado

1 colher (chá) de manteiga

1 lata de creme de leite sem soro

1 xícara (chá) de chocolate em pó

CREME DE MORANGO:

Creme de morango: 700 ml de leite

1 colher (chá) de manteiga

1 colher e 12 (chá) de amido de milho dissolvido em um pouco de leite

1 xícara (chá) de morangos picados

1 xícara e 12 (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela misture o leite condensado, a manteiga, o leite de coco e mexa até levantar fervura.

Adicione o coco, deixe engrossar e reserve.

CREME BRIGADEIRO:

Creme brigadeiro: Misture o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó, mexa até engrossar.

Feito isso desligue o fogo e adicione o creme de leite e reserve.

CREME DE MORANGO:

Creme de morango:Em uma panela misture o leite, a manteiga, o açúcar e o amido de milho dissolvido.

Deixe engrossar e adicione os morangos, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Faça uma camada com o creme branco já na massa umedecida.

Na outra coloque o creme brigadeiro.

E na outra o creme de morango, por cima passe o brigadeiro.

Decore com morangos e raspas de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36230-bolo-tres-sabores-delicia-da-ingrid.html>