

BOLO DE MORANGO COM NUTELLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de massa pronta sabor bolo de festa

RECHEIO DE MORANGO:

Recheio de Morango: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

2 colheres (sopa) de Maisena

2 caixas de morangos lavados e picados

RECHEIO DE NUTELLA:

Recheio de Nutella: 1 pote de Nutella 350g

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) Margarina

3 colheres (sopa) achocolatado em pó

DECORAÇÃO:

Decoração: Palitos de chocolate

Morangos

Confetes de chocolate

1 Fita de cetim para amarrar em volta do bolo (nesse caso não usei pq não tinha. Se não colocar a fita os palitos com o tempo vão caindo).

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Faça os dois pacotes juntos em uma forma grande de acordo com as instruções da embalagem. Reserve

A Massa não deve ficar muito fina, pois será cortada em três partes.

RECHEIO DE MORANGO:

Recheio de morango: Dissolva a maisena no leite e misture o leite condensado. Leve ao fogo e mexa até engrossar.

Reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Leve ao fogo todos os ingredientes e mexa até engrossar.

MONTAGEM:

Montagem: Corte a massa em três camadas.

Cubra a 1ª camada com o creme e despeje os morangos picados.

Coloque a 2ª camada e cubra com a Nutella.

Coloque a 3ª camada e cubra com a cobertura.

O Bolo deverá ficar da seguinte maneira:

Massa/ recheio de morango/ massa/recheio de nutella/massa/cobertura.

DECORAÇÃO:

Decoração: Coloque os palitos de chocolate na parte lateral do bolo.

Enfeite com os morangos e os confetes.

Amarre a fita de cetim em volta do bolo e faça um laço.

Ou use a decoração de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36779-bolo-de-morango-com-nutella.html>