# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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