

BOLO DE MORANGO COM RASPAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 xícara de leite com 2 colheres de maisena dissolvida

2 caixinhas de morango

raspas de chocolate

chantilly

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Coloque os ovos, as 4 colheres de manteiga, o leite e a mistura do bolo de chocolate em uma vasilha.

Misture bem até formar uma massa.

Unte uma forma de tamanho médio.

Coloque a massa na forma e leve ao forno com temperatura de 180°C em média.

Deixe assando por 50 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Coloque 2 latas de leite condensado em uma panela junto com o creme de leite e a 1/2 xícara de leite com maisena.

Leve ao fogo brando e espere engrossar como se fosse um mingau. Pique os morangos e misture ao creme.

Corte o bolo com uma linha ou faca e coloque o recheio no meio.

Cubra com a outra parte do bolo e decore com chantilly e rasas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37011-bolo-de-morango-com-raspas-de-chocolate.html>