

BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE BICHO DE PÉ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras de farinha de trigo
2 xícara de açúcar
2 xícara de nescau ou chocolate em pó
2 colher de fermento (sopa)
4 ovos
1 xícara de óleo
2 copo de leite (americano)

COBERTURA:

Cobertura: 2 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 colher de manteiga ou margarina
1 xícara de leite
3 pacotes de gelatina de morango
Caso precise use Maisena para engrossar

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Misture todos os ingredientes em um recipiente grande, após isso coloque o leite aquecido e misture até a massa ficar homogênea.

Esta receita não é de liquidificador, mas a massa é leve e fácil de se bater na mão.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Misture em uma panela o leite condensado, a manteiga e a gelatina do sabor escolhido.

Mexa bem até o doce começar a soltar da panela.

Depois pode colocar diretamente no bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37304-bolo-de-chocolate-com-cobertura-de-bicho-de-pe.html>