

# 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.

©2026 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>