

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.