

# RECHEIO E COBERTURA CREMOSA PARA BOLO DE CAPUCCINO

## INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó ou 2 de cacau em pó
- 1 e 1/2 colher (sopa) de café solúvel
- 1/2 lata de creme de leite sem soro

## MODO DE PREPARO

Leve a lata ou caixa de creme de leite ao congelador por 20 minutos.

Em uma panela, leve ao fogo o leite, o leite condensado, o amido de milho e o chocolate em pó (previamente dissolvidos em um pouco de leite) e o café solúvel.

Mexa sempre até engrossar.

Desligue o fogo e espere esfriar.

Depois de frio, misture o creme de leite ao creme de capuccino e misture bem.

Agora é só repartir o creme recheie o meio do bolo e cubra com o restante do creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37697-recheio-e-cobertura-cremosa-para-bolo-de-capuccino.html>