

BOLO CAPUCCINO COM MORANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de morangos grandes, bem maduros cortados em rodelas

CALDA:

Calda: 5 colheres de leite condensado

5 colheres de creme de leite

3 colheres de achocolatado

1/3 de uma xícara de iogurte de morango

MODO DE PREPARO

Leve todos os ingrediente em uma tigela ou uma batedeira e bata até obter uma massa homogênea. Ao final acrescente uma colher rasa de pó Royal.

Leve em uma assadeira redonda pequena untada com manteiga e fubá, ou em uma forma de pudim. Distribua a metade da massa na forma e acrescente os morangos picados e após, o restante da massa.

Leve ao forno em 180°C, o tempo médio para assar é de 30 minutos.

Para calda leve ao fogo todos os ingredientes e mexa até soltar do fundo da panela.

Após assado, desenforme em uma bandeja e despeje a calda por cima. O bolo fica macio por dentro e crocante por fora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38380-bolo-capuccino-com-morango.html>