

BOLO ARCO-ÍRIS PRÁTICO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de massa para bolo sabor baunilha

2 colheres de manteiga

3 ovos

1 lata de leite de coco ou 200 ml de leite normal

12 pacote de suco em pó sabor morango

12 pacote de suco em pó sabor uva

12 pacote de suco em pó sabor laranja

CALDA:

Calda:1 lata de leite condensado

5 colheres de sopa de chocolate em pó do padre ou 6 colheres de sopa de nescau

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Faça o bolo de pacote normalmente.

Divida o bolo igualmente em 4 potes e reserve um deles.

Em cada um dos três potes coloque um tipo de suco de pacote e misture cada um até ficar homogêneo.

Unte e polvilhe uma forma, e nela coloque devagar e cuidadosamente cada mistura uma em cima da outra.

Leve para assar em forno preaquecido a 180ºC por mais ou menos 30 minutos.

CALDA:

Calda:Misture numa panela o leite condensado e o nescau, e leve ao fogo por mais ou menos 5 minutos e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40530-bolo-arco-iris-pratico.html>