

BOLO DE CHOCOLATE COM DANONE NA TRAVESSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de bolo de chocolate pronto

DANONE:

Danone:1 lata de leite condensado

1 pote de iogurte natural

1 lata de creme de leite (retirar o soro)

1 gelatina sem sabor (preparar conforme descrito na embalagem)

1 saquinho de suco tang de morango

COBERTURA:

Cobertura:1 barra de chocolate ao leite ou meio amargo de 200g

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

DANONE:

Danone:misture todos os ingredientes e bata bem no liquidificador (a gelatina sem sabor é apenas para deixar mais firme, não totalmente necessária).Depois leve-o ao congelador para endurecer enquanto o bolo termina de assar.

Depois de assado, em uma travessa, comece a montar o bolo:

Pique o bolo em fatias (não precisam ficar certinhas) e forre o fundo com uma camada de bolo. Coloque uma camada de danone, outra de bolo e assim até terminar.

Depois derreta o chocolate e misture o creme de leite. Despeje sobre o bolo. Leve à geladeira por no mínimo 1 h e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41062-bolo-de-chocolate-com-danone-na-travessa.html>