

BOLO DE FRUTAS PRÁTICO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 400 g de raspas de chocolate ao leite

1 caixa de creme de leite sem soro

1/2 copo de leite misturado com açúcar

1 caixa de chantilly pronto

Frutas picadas para decorar (kiwi, maçã, morangos e uvas)

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Derreta as raspas de chocolate em banho-maria.

Misture o creme de leite e reserve (deixando o chocolate ainda em banho maria para que não endureça).

Bata o chantilly pronto e coloque em um decorado de bicos e reserve na geladeira por 20 minutos.

Após o bolo assar, retire o do forno e deixe esfriar um pouco.

Após o bolo estar um pouco frio fure com um garfo toda a parte de cima dele e despeje a mistura do leite e açúcar em cima, despeje o chocolate na parte de cima do bolo e decore a lateral com o chantilly.

Por último coloque as frutas picadas.

Leve à geladeira por pelo menos 1 hora antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42743-bolo-de-frutas-pratico.html>