

BOLO DE BIS COM MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

3 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

1 xícara de leite fervendo

1 copo de leite

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 1 caixa de bis

1 caixa de morango

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

2 colheres de manteiga

4 colheres de chocolate em pó

1 pacote de granulado

MODO DE PREPARO

Bater na batedeira os ovos e o açúcar até formar uma esponja.

Despejar a esponja em uma vasilha e acrescentar a farinha aos poucos.

Colocar por cima o fermento em pó e o leite fervendo.

Misture bem por alguns minutos.

Despejar a massa em uma forma untada e levar para assar em temperatura média em forno pré aquecido por aproximadamente 40 minutos.

Deixe o bolo esfriar e depois corte no meio formando duas partes.

Leve ao forno o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó até formar um brigadeiro mole.

Retire do forno e acrescente o creme de leite.

Pique os morangos e os bis em pedaços pequenos (separar alguns pedaços para enfeitar na cobertura).

Molhe uma parte do bolo com leite.

Separe uma parte do recheio para a cobertura.

Coloque o recheio por cima de uma parte e jogue o bis e os morangos cortados.

Tampe o bolo com a outra parte e molhe novamente.

Cubra com o restante da cobertura e jogue o granulado.

Enfeite o bolo com os morangos e bis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44288-bolo-de-bis-com-morango.html>