BOLO FÁCIL DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de chocolate em pó

2 xícaras de farianha de trigo

1 1/2 xícaras de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara de margarina

1 xícara de leite

5 ovos

RECHEIO:

Recheio:2 caixinhas de morangos

1 caixinha de gelatina em pó de morango

200 ml de água

1 caixinha de crme de leite

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Prepare a gelatina nos 200 ml de agua fervida.

Reserve.

Coloque no liquidificador uma caixinha de morango, limpos e lavados, o leite condensado, o creme de leite e a galetina pronta.

Bata tudo coloque em uma vasilia e leve a geladeira por no mínimo 1 hora.

Pique a outra caixa de mroangos e reserve.

Assim que o bolo estiver pronto, desenforme e corte com uma faca ou uma linha.

Separe as duas metades.

Receie com o creme que esta na geladeira.

Jogue o morando piqcado por cima do creme de forma uniforme.

Cubra com a outra metade.

Leve para a geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49917-bolo-facil-de-chocolate-com-recheio-de-morango.html