

BOLO FÁCIL DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chocolate em pó
2 xícaras de farinha 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 creme de leite
1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

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

Reserve.

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

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

Pique a outra caixa de morangos 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 morango picado por cima do creme de forma uniforme.

Cubra com a outra metade.

Leve para a geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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