BOLO NA TRAVESSA DE NINHO COM MORANGOS DA LU

INGREDIENTES

1 pacote de massa pronta de bolo de chocolate

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 colher (sopa) de margarina

6 colheres (sopa) leite em pó

morangos a gosto (lavados e cortados em pedaços)

suspiros a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o bolo conforme as instruções da embalagem

Corte o bolo em duas camadas e forre um refratário com o bolo

Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite, a margarina e o leite em pó e mexa até engrossar (não pode ficar em ponto de brigadeiro)

Espere esfriar, adicione os morangos e incorpore

Coloque por cima do bolo e decore com os suspiros

Leve à geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5038-bolo-na-travessa-de-ninho-com-morangos-da-lu.html