BLOODY CAKE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

3 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de água fervente

1 xícara de chocolate em pó ou achocolatado

1 xícara de Nesquik de morango

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de chocolate:3 colheres de sopa de chocolate em pó ou achocolatado

3 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sobremesa de manteiga ou margarina

3 colheres de sopa de água

Cobertura de morango

2 colheres de sopa de Nesquik de morango

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sobremesa de manteiga ou margarina

2 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

COBERTURAS:

Coberturas:Ambas as coberturas, vão ao fogo médio até engrossar, quando elas formam bastante bolhas, estão no ponto. Cuidado para não açucarar.

É uma calda que fica firme ao esfriar.

Prepare primeiro a calda de chocolate, espalhe por cima do bolo, então prepare a calda de morango, ela estica uns fios quando está no ponto, coloque sobre a cobertura de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51787-bloody-cake.html