

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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