# BOLO SEDUÇÃO

## INGREDIENTES

### MASSA BOLO:

Massa bolo:4 ovos

2 xicaras de acucar

3 xicaras de trigo

1 copo suco de laranja

1 colher de sopa fermento em po

### RECHEIO:

Recheio:1 colher de margarina

3 colher de açúcar

1/2 lata creme de leite

1/2 lata de leite condensado

1 xícara leite em pó

1 caixinha de morango

### COBERTURA:

Cobertura:1 lata leite condensado

1/2 lata de leite

4 colheres chocolate em pó

1 colher margarina

### OPCIONAL:

Opcional:Raspa de chocolate para decorar

Suco de laranja para molhar o bolo

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata em uma batedeira as claras até ficar em neve.

Adicione o açúcar, bata por aproximados 3 minutos, depois a gema, o trigo e o suco, bata por mais 3 minutos.

Por último o fermento e bata por mais 40 segundos.

Leve ao forno em torno de 25 a 30 minutos.

## RECHEIO:

Recheio:Coloque a manteiga e o açúcar em uma tigela, mexa bem até ficar com uma consistência firme.

Acrescente o leite condensado e o creme de leite, mexa bem, ou se preferir bata na batedeira até misturar tudo.

Por último coloque o leite em pó, mexa bem até ficar com a consistência firme.

Coloque os morangos e leve à geladeira.

## COBERTURA:

Cobertura:Leve ao fogo baixo a margarina, espere derreter, acrescente o chocolate, mexa bem, após coloque o leite condensado, o leite e o leite em pó, mexa bem até ficar uma calda.

## MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio, molhe com o suco de laranja, coloque o recheio.

Coloque a outra parte do bolo em cima, molhe mais um pouco, cuidado para não ficar muito encharcado e coloque a cobertura.

Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52924-bolo-seducao.html