

BOLO SEDUÇÃO

INGREDIENTES

MASSA BOLO:

Massa bolo: 4 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de trigo
1 copo suco de laranja
1 colher de sopa fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 colher de margarina
3 colheres 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>