

BOLO DE MORANGO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 colher de sopa de manteiga

1 xícara de leite

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 colher de sopa de fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de gelatina de morango

1 lata de leite condensado

2 colheres de amido de milho

2 copos de leite

1 caixa de morangos

2 copos de refrigerante (guarana)

COBERTURA:

Cobertura: 3 colheres de manteiga

1 lata de leite condensado

5 colheres de chocolate em pó

1 lata de creme de leite

Morangos para decorar

Chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA (PÃO-DE-LÓ):

Massa (Pão-de-ló): Bata as claras em neve, depois acrescente o açúcar, as gemas e continue batendo

Derreta a margarina no leite quente, e acrescente à massa, acrescente a farinha de trigo e por último o fermento em pó.

Leve assar em forno com temperatura média e pré-aquecido por mais ou menos 40 minutos.

Deixe esfriar e desenforme na bandeja que irá servir; corte o bolo ao meio para colocar o recheio.

Regue a parte de baixo com metade do refrigerante de sua preferência

Coloque o recheio.

Arrume a outra parte do bolo, regue com o restante do refrigerante

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque a gelatina, o leite condensado, o amido de milho e o leite.

Leve ao fogo e mexa ate engrossar, depois acrescente os morangos.

COBERTURA:

Cobertura:Colocar em uma panela (em fogo médio) a manteiga, deixar derreter.

Acrescentar o leite condensado, chocolate em pó e creme de leite, mexer até que comece a ferver e tenha consistência homogênea.

Colocar em cima do bolo e decorar com chocolate granulado e morangos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54295-bolo-de-morango-com-cobertura-de-chocolate.html>