

BOLO FRANKENSTEIN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
4 colheres de margarina bem cheias
5 colheres de chocolate
15 morangos picados
1 xícara de suco de laranja
3 ovos
300 ml de leite aproximadamente
1 colher (sopa) de fermento em pó bem cheia

RECHEIO 1:

Recheio 1: 1 copo de leite
1 caixa de leite condensado
6 morangos picados
1 tablete de chocolate branco
2 colheres de margarina
1 caixa de creme de leite

RECHEIO 2:

Recheio 2: 1 copo de leite
1 caixa de leite condensado
6 colheres de chocolate
2 colheres de margarina
3 morangos
coco ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO 1:

Recheio 1: Coloque a margarina, o leite, o leite condensado, o chocolate branco e os morangos picados e mexa até

que o chocolate esteja totalmente derretido e o recheio esteja grosso.

Deligue o fogo e acrescente o creme de leite e mexa bem.

Reserve.

RECHEIO 2:

Recheio 2: Coloque a margarina, o leite, o leite condensado e o chocolate e mexa até que a margarina esteja totalmente derretida, o ponto é quando o recheio está grosso.

Reserve.

RECHEANDO O BOLO:

Recheando o Bolo: Quando o bolo já estiver bem frio, retire-o da forma e com um fio dental corte ao meio.

Coloque a parte de baixo no recipiente de sua preferência e coloque o recheio 1.

Não precisa de cuidado, é bom que dê a impressão que o recheio foi todo derramado, coloque a parte de cima do bolo e o recheie da mesma forma e o enfeite com os morangos e o coco ralado.

sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54559-bolo-frankenstein.html>