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 ja 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