

BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE MORANGO DO AMOR

INGREDIENTES

1 massa pronta de bolo de chocolate de sua preferência

Cobertura e recheio: 1 lata de leite condensado

1 barra de chocolate meio amargo

2 caixinhas de creme de leite

1 colher (sopa) de margarina

2 caixinhas de morango

MODO DE PREPARO

Faça o bolo conforme as instruções da embalagem

Após o bolo estar pronto, deixe

Após estar frio, desenforme

Lave os morangos, retire o talo e corte em cubos; reserve

Em uma panela junte o leite condensado com a margarina; leve ao fogo até ganhar consistência de brigadeiro

Retire do fogo e coloque 1 caixinha de creme de leite e deixe esfriar

Derreta o chocolate em banho

Após o bolo estar frio, desenforme e corte

Na parte de baixo, coloque metade dos morangos

Adicione parte do creme branco, depois parte do creme de chocolate

Após ter feito o recheio, coloque a outra metade do bolo em cima

Depois de pronto o recheio, coloque o resto do morango na parte superior do bolo

Adicione o restante do creme branco e adicione o resto do creme de chocolate

Leve

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11164-bolo-de-chocolate-com-cobertura-de-morango-do-amor.html>