

BOLO NA TRAVESSA DE NINHO COM MORANGOS DA LU

INGREDIENTES

1 pacote de massa pronta de bolo de chocolate
2 latas de leite condensado
2 latas de creme de leite
1 colher (sopa) de margarina
6 colheres (sopa) leite em pó
morangos a gosto (lavados e cortados em pedaços)
suspiros a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o bolo conforme as instruções da embalagem
Corte o bolo em duas camadas e forre um refratário com o bolo
Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite, a margarina e o leite em pó e mexa até engrossar (não pode ficar em ponto de brigadeiro)
Espere esfriar, adicione os morangos e incorpore
Coloque por cima do bolo e decore com os suspiros
Leve à geladeira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5038-bolo-na-travessa-de-ninho-com-morangos-da-lu.html>