

# BOLO INVERTIDO COM MORANGOS

## INGREDIENTES

- 1 massa de bolo pronto sabor chocolate
- 3 ovos
- 500 g de margarina
- 1 1/2 copo de leite
- 5 colheres de chocolate em pó
- 1 caixa de creme de leite sem soro
- 1/2 lata de leite condensado
- 3 colheres de emulsificante para sorvete em creme
- 8 morangos picados
- 4 tabletes de chocolate com wafer

## MODO DE PREPARO

Coloque a massa do bolo, os ovos, 250 g de margarina, 1 e 1/2 copo de leite e bata na batedeira por cinco minutos

Coloque a massa em uma forma untada e asse a 300

Na batedeira coloque o creme de leite sem soro

Acrescente 1/2 lata de leite condensado, o emulsificantes para sorvete, 250 g de margarina e o chocolate em pó; bata por 8 minutos e reserve na geladeira

Pegue um recipiente redondo ou quadrado

Esfarele o bolo e forme uma camada

Coloque uma camada do creme de chocolate

Alterne entre uma camada de bolo e uma de recheio

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10121-bolo-invertido-com-morangos.html>