

# BOLO DE MORANGO DE SUCO DE PACOTE

## INGREDIENTES

4 ovos

3/4 de xícara de óleo

2 xícaras de trigo

2 suco de pacote de morango instantâneo

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara de leite quente

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve

Depois acrescente as gemas o açúcar e 1 pacote de suco em pó

Acrescente o óleo e misture bem com movimentos suaves

Coloque o trigo peneirado e o leite quente

Por ultimo, acrescente o fermento e misture bem

Leve a forno preaquecido em uma forma untada e enfarinhada por aproximadamente 40 minutos ou até que não suje a faca ao espetá

Coloque 1/2 caixa de creme de leite, 1/2 caixa de leite condensado, 2 colheres (sopa) de leite líquido e 3/4 do pacote de suco em pó no liquidificador e bata bem

Em uma panela, coloque 1/2 caixa de creme de leite, 1/2 caixa de leite condensado, 2 colheres (sopa) de leite líquido e 4 colheres de achocolatado e misture até que ferva

Coloque em cima do bolo a parte de morango da cobertura (do liquidificador)

Por cima da cobertura de morango, acrescente a de chocolate

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12294-bolo-de-morango-de-suco-de-pacote.html>