BOLO PETELECO.

 Ingredientes:

3 Xícaras (chá) de farinha de trigo.

2 Xícaras (chá) de açúcar.

1 Xícaras (chá) de chocolate Nestlé.

1 Colher Xícaras (chá) de bicarbonato.

½ colher (chá) de sal.

1 Xícaras (chá) de óleo .

2 ovos

2 Xícaras (chá) de água fervente.

 MODO DE FAZER:

Misture, menos a água. Depois coloque a água e misture levemente.

Asse em forma untada e corte em três partes.

 RECHEIO:

1 lata de leite condensado.

1 1/2lata de leite de vaca.

3 gemas.

2 colheres (sopa) farinha de trigo.

MODO DE FAZER:

Faça um creme no fogo, deixe engrossar e depois de frio bater no liquidificador, misturando

1 lata de creme de leite.

COBERTURA:

1 Vidro de mel karo.

Coloca morangos na cobertura dando o retoque final.