COBERTURA PARA BOLO DE CREME DE RICOTA COM GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

2 potes de creme de ricota

1 xícara de açúcar de confeiteiro

1 caixinha de morangos

2 colheres de açúcar de confeiteiro

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque os dois potes de creme de ricota em um recipiente plástico, junto com o açúcar de confeiteiro e a manteiga

Bata tudo na batedeira e leve à geladeira

Corte os morangos em cubinhos

Coloque os morangos em uma panela com as duas colheres de açúcar de confeiteiro; mexa até misturar e deixe caramelizar por 5 minutos

Levar à geladeira até esfriar completamente

Cubra o bolo com o creme e a geleia por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10223-cobertura-para-bolo-de-creme-de-ricota-com-geleia-de-morango.html