RED VELVET CAKE SABOR MORANGO

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de açúcar

4 colheres (sopa) de margarina

1 sachê de suco de morango em pó

1 colher (sobremesa) de corante em pó vermelho

2 1/2 xícaras de farinha

1 colher (sopa) de vinagre de maçã

1 colher (sopa) de fermento em pó

400 ml de creme de leite fresco

2 colheres de açúcar

frutas vermelhas a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ovos

Misture com o açúcar e a margarina

Adicione o suco em pó e o corante vermelho

Adicione a farinha e bata no batedor

Em seguida, adicione o vinagre de maçã

Por último, o fermento em pó

Coloque em uma assadeira redonda previamente untada com óleo

Ponha para assar no forno preaquecido a 160

Após a massa esfriar, desenforme

Corte em três camadas

Bata o creme de leite fresco juntamente com as 2 colheres de açúcar até formar um chantilly

Coloque a camada de baixo do bolo já no prato de apresentação

Espalhe 1/3 do chantilly por cima

Em seguida, distribua sobre o bolo 1/3 das frutas vermelhas

Repita o processo com as outras camadas

Coloque na geladeira por 1 hora antes de servir

Nessa receita as frutas vermelhas foram morangos e mirtilos (blueberry)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11884-red-velvet-cake-sabor-morango.html