

BOLO GELADO DE LEITE EM PÓ COM MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 colher de fermento

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 leite condensado

1 creme de leite

5 colheres de leite em pó

1 colher de manteiga

2 caixinhas de morango

PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo:1/2 lata de leite condensando

1/2 lata de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador ou batedeira, bata os ingredientes, acrescentando o fermento por último.

Em seguida, despeje a massa em uma forma redonda untada no óleo e farinha e leve para assar.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Em uma panela em fogo médio, misture o leite condensado, a manteiga e o leite em pó, e após chegar em ponto de brigadeiro, acrescente o creme de leite e metade dos morangos picados.

Reserve na geladeira.

MONTAGEM:

Montagem:Divida o bolo ao meio após esfriar, molhe com a calda de leite condensado e leite e coloque o recheio

frio.

Cubra com a outra metade bolo e molhe também.

Decoração e cobertura a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15733-bolo-gelado-de-leite-em-po-com-morango.html>