

BOLO GLACEADO DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos
3 xícaras de açúcar
6 colheres de manteiga gelada
1 copo de leite
1 colher (chá) de essência de baunilha
4 xícaras de trigo
2 colheres (sopa) de fermento em pó químico
1 xícara de morangos frescos

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara de morangos frescos
3 xícaras de açúcar de confeitiro
1 xícara de manteiga
1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Quebre os ovos, separando as claras das gemas, reserve as gemas
Bata as claras em neve.
Bata as gemas, a manteiga gelada e o açúcar.
Bata o creme das gemas com as claras em neve até formar uma massa homogênea.
Em outro recipiente misture o trigo e o fermento com uma colher, reserve.
Num liquidificador bata o leite com a xícara de morangos frescos.
Misture o leite com a massa.
Bata a massa, misturando todo o trigo aos poucos.
Coloque a massa numa forma untada com manteiga e trigo
Asse por mais ou menos 1 hora em temperatura média.
Faça o teste do palito de dente antes de tirar o bolo do forno

COBERTURA:

Cobertura: Triture os morangos no liquidificador até que forme um purê.

Cozinhe os morangos batidos no fogo até que reduza pela metade (mais ou menos 15 minutos).

Deixe esfriar.

Em outro recipiente bata a manteiga até que ela forme uma creme.

Junte uma xícara de açúcar de confeitiro e bata até que se forme uma massa homogênea.

Junte duas colheres do morango cozido.

Repita o processo (adicionar uma xícara de açúcar de confeitiro seguida de duas colheres de morango) até que os ingredientes acabem.

Passa com um pincel de silicone ou colher sobre o bolo (deixe o bolo esfriar antes de passar).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16428-bolo-glacado-de-morango.html>